

LE MERIDIEN NOUMEA  
T +(687) 265 037

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



Le MERIDIEN

BROCHURE MARIAGE 2017

# SOMMAIRE

ORGANISER SON MARIAGE	3
PREMICES + SALON	4
VIN D'HONNEUR	5
VOTRE SOIREE DE MARIAGE	6
LES PROPOSITIONS DE BUFFETS	7
LES PROPOSITIONS DE MENUS	14
GATEAUX ET CHAMPAGNE	18
ANIMATIONS	19
MISE EN PLACE ET DECORS	20
LE JOUR J	21
HEBERGEMENT	22
VOS NOTES	23
CONDITIONS GENERALES	24

# ORGANISER SON MARIAGE

## 1. FIXEZ VOTRE DATE DE MARIAGE

- ✓ Mairie
- ✓ Cérémonie religieuse

## 2. DETERMINER LE NOMBRE D'INVITES A VOTRE RECEPTION

## 3. RESERVEZ L'ESPACE DE BANQUET ADAPTE À VOTRE MARIAGE

- ✓ En téléphonant au Méridien Nouméa au **26.50.37**
- ✓ Ou en envoyant un email à **[stephanie.buchart@lemeridien.com](mailto:stephanie.buchart@lemeridien.com)**

### 1<sup>ER</sup> RENDEZ-VOUS AVEC VOTRE CONTACT COMMERCIAL

Informations + précisions quant a la prestation proposée par Le Méridien. N'hésitez pas à lui poser toutes vos questions!

Un premier devis personnel et détaillé vous sera envoyé à l'issu de cette rencontre

## 4. CHOISISSEZ LA COMPOSITION DE VOTRE PRESTATION AU MERIDIEN

- ✓ Menu ou buffet

*Dégustation offerte pour 2 personnes incluant un verre de vin par personne*

*Pour les buffets, sélectionner 3 entrées, 3 plats ainsi que les 2 parfums du gâteau choisi dans votre buffet*

- ✓ Dessert
- ✓ Le service des boissons : sélection et quota de vin, choix de champagne, bar
- ✓ Animation (musicale et autre)
- ✓ Décoration : thème, décoration de table, fleurs, chandeliers, couvres chaises, etc.

## 5. CONTACTEZ LES DIFFERENTS PRESTATAIRES DE SERVICES

Nous pouvons vous fournir les contacts de nos partenaires: tenue de mariage, bijoux, dragées, fleurs, imprimerie, photographe, vidéo, art de la table, etc.

## 6. CONFIRMATION DE L'EVENEMENT 2<sup>EME</sup> RENDEZ-VOUS AVEC VOTRE CONTACT COMMERCIAL

Signature de l'accord commercial et versement du premier acompte.

## 7. LISTE DE VOS INVITES : LE PLAN DE TABLE

Répartissez vos invités sur les différentes tables, ainsi que sur la table d'honneur. Nous vous fournirons le plan de la salle ainsi que le document vierge à remplir avec le nom de vos invités. Vous pouvez renommer vos tables selon vos envies.

*Le* **MERIDIEN**

## 8. DERNIERS DETAILS 3<sup>EME</sup> RENDEZ-VOUS AVEC VOTRE CONTACT COMMERCIAL

Versement, du deuxième acompte, remise du plan de salle et de table et éventuels accessoires de votre réception. Rencontre avec le maitre d'hôtel.

# PREMICES + SALON

Que ce soit pour un déjeuner, un vin d'honneur, un dîner servi à table ou un buffet dansant, nous avons un vaste choix de salons, restaurants et formules à vous proposer.

## JOUR + DATE

Une fois votre date choisie, votre réservation sera enregistrée par nos services de manière ferme et définitive à la suite de la signature d'un accord commercial entre les deux parties et le versement d'un acompte.

Merci de noter qu'une réservation définitive ne pourra être confirmée plus de 6 mois avant la date de manifestation.

## LE LIEU

❖ **LE FARÉ** Notre restaurant extérieur, il est disponible pour accueillir votre apéritif et/ou dîner en bordure de mer et piscine.

Capacité du Faré : 120 personnes

Pour des raisons de nuisances sonores, l'animation musicale est autorisée jusqu'à 2h00 du matin maximum (sous réserve d'acceptation de la Direction).

Des frais de location et de mise en place de 110 000 CFP pour votre dîner ou votre cocktail sont applicables.

❖ **LACH A ELLE**- Des frais de mise en place de 45 000 CFP sont applicables.

❖ **SALON LAPÉROUSE**

Notre prestigieux salon de réception avec son tapis rouge en descendant l'escalier.

Capacité du salon : 250 personnes

Pour des raisons de nuisances sonores, l'animation musicale est autorisée jusqu'à 2h00 du matin maximum

Offert sur la base de 80 adultes payants. Si le nombre final de personnes adultes est inférieur à 80, des frais de location de salle seront applicables (nous consulter).



## CONDITIONS PARTICULIERES

Le Méridien Nouméa se réserve le droit de modifier le lieu de la manifestation ou les conditions de location de salle en fonction du nombre réel de participants garanti avant la manifestation.

Le tarif des prestations est soumis à modification.

# VIN D'HONNEUR

Pour votre vin d'honneur le chef vous conseille :

## SELECTION TENTATION

1h00 : 10 canapés / personne (4 froids, 3 chauds, 3 sucrés) + bar ouvert: 4 600 CFP

1h30 : 15 canapés / personne (6 froids, 5 chauds, 4 sucrés) + bar ouvert : 6 700 CFP

2h00 : 20 canapés / personne (4 froids, 3 chauds, 3 sucrés + bar ouvert: 8 800 CFP

## SELECTION DEGUSTATION

1h00 : 10 canapés par personne (4 froids, 3 chauds, 3 sucrés) + bar ouvert : 5 100 CFP

1h30 : 15 canapés par personne (6 froids, 5 chauds, 4 sucrés) + bar ouvert : 7 450 CFP

2h00 : 20 canapés par personne (9 froids, 8 chauds, 3 sucrés) + bar ouvert : 9 800 CFP

## BAR OUVERT

Le bar comprend:

- ✓ Alcools internationaux hors Champagne: Whisky Johnny Walker Red Label, Vodka Smirnoff, Gin Gordon's, Martini blanc et rouge
- ✓ Vins sélection Le Méridien rouge et blanc, bières
- ✓ Boissons non alcoolisées
- ✓ Mélanges salés et olives.

## VOS PHOTOS DE MARIAGE

En organisant votre mariage au Méridien Nouméa, vous pouvez réaliser vos photos de mariage dans les jardins de l'hôtel.



*Le* **MERIDIEN**



# VOTRE SOIREE DE MARIAGE



## TOUS NOS FORFAITS MARIAGES COMPRENNENT :

- ✓ L'apéritif : bar ouvert pendant 1 heure  
*Options possibles en supplément :  
allonger la durée de 30 min, ajouter  
des canapés*
- ✓ Le buffet ou menu à l'assiette de votre  
choix
- ✓ Le dessert de mariage: croquembouche  
ou gâteau à étages (2 parfums au  
choix)
- ✓ 1 bouteille de vin sélection Le Méridien,  
pour 3 personnes (blanc ou rouge)
- ✓ Centre de table floral classique ou  
couvre chaise blanc
- ✓ 1 bouteille d'eau de source pour 3  
personnes
- ✓ Café, thés ou infusions

## 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 par personne
- ❖ Amuse-bouche
  - 3 canapés par personne de la sélection Tentation  
+ 660 CFP par personne

*Le* **MERIDIEN**

# FORFAITS BUFFET

## FORFAIT SANTAL, BANIAN OU NIAOULI

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, mélanges salés et olives
- ✓ Buffet Santal, Banian ou Niaouli
- ✓ Gâteau à étages ou Croquembouche
- ✓ Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 personnes
- ✓ Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- ✓ Café / Thés
- ✓ 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, mélanges salés et olives
- ✓ Buffet Kaori
- ✓ Gâteau à étages ou Croquembouche
- ✓ Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 personnes
- ✓ Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- ✓ Café / Thés
- ✓ 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, mélanges salés et olives
- ✓ Buffet Bambou
- ✓ Gâteau à étages ou Croquembouche
- ✓ Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 personnes
- ✓ Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- ✓ Café / Thés
- ✓ 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, mélanges salés et olives
- ✓ Buffet Gaiac
- ✓ Gâteau à étages ou Croquembouche
- ✓ Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 personnes
- ✓ Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- ✓ Café / Thés
- ✓ Centre de table floral OU couvre chaise blanc

## OPTIONS DISPONIBLES

### VINS

- ❖ Choix de la sélection
  - Sélection Supérieure : + 400 CFP / personne
  - Sélection Deluxe : + 800 CFP / personne
- ❖ Choix du quota  
1 bouteille de vin pour 2 personnes au lieu de 3
  - Sélection Le Méridien : + 600 CFP / personne
  - Sélection Supérieure : + 900 CFP / personne
  - Sélection Deluxe : + 1 100 CFP / personne

### APERITIF

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

Gâteau à étages ou Croquembouche

*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)
- Emincé de cerf citron gingembre
- 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
- Cake à la tomate, feta et olives noires
- 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

Gâteau à étages ou Croquembouche

*Le* **MERIDIEN**

# LES BUFFETS

Disponibles dès 50 personnes

## BUFFET NIAOULI

### BUFFET FROID

- Ceviche de thon
- Assortiment de terrines et ballottines de poissons
- Miroir de charcuterie (saucisson, terrines, jambons)
- Carpaccio de bœuf aux câpres et vieux Parmesan
- Cascade de coquillages (moules, bulots, pétoncles et palourdes)
- Salade de poulpes à l'ananas rôti aux quatre épices
- Salade de farfalles à la feta, saumon fumé et pesto menthe basilic, tomates cerise
- Cake aux lardons et pruneaux
- Salade de haricots verts au bleu, noix et coppa
- Accompagnement de sauces, vinaigrette, wasabi, moutarde

### BUFFET CHAUD

- Noisette de pouate et crème de crustacé à la citronnelle
- Noix d'entrecôte rôtie et jus aux olives et basilic
- Bouchée de suprême de volaille sauce figes et champignons
- Riz pilaf à la citronnelle
- Gratin de choux fleur à la béchamel
- Polenta crémeuse au Parmesan



### 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

Gâteau à étages ou Croquembouche

*Le* **MERIDIEN**

# LES BUFFETS

Disponibles dès 50 personnes

## BUFFET KAORI

### BUFFET FROID

- Cascade de crevettes pochées à l'eau de mer
- 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 à l'encre de seiche 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
- Brochette 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*
- Gigue de cerf  
*OU*
- Gigot d'agneau en croûte de sel aux herbes

### DESSERTS

Gâteau à étages ou Croquembouche

*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 papaye verte, crabe (selon saison), pistou à la coriandre
- Emincé de pommes de terre et poulpes à la catalane
- Salade de farfalles à la feta et saumon fumé, pesto menthe basilic, tomates cerise
- Courgettes grillées, mimolette et moules aux graines d'anis vert
- 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 prosciutto
- 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
- Gigue de cerf  
OU
- Gigot d'agneau en croûte de sel aux herbes  
OU
- Train de côte de bœuf, sauce vigneronne

### DESSERTS

Gâteau à étages ou Croquembouche

Le MERIDIEN



# LES BUFFETS

Disponibles dès 50 personnes

## BUFFET GAIAC

### BUFFET FROID

- Sashimis de thon jaune
- Eventail de saumon fumé
- Chaud froid de volaille aux champignons
- 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, salade de petits légumes au pesto basilic
- 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 au ris de veau et lardons déglacés au balsamique
- Emincé de poulpe et pommes de terre au paprika
- Salade cœurs de palmier et Saint-Jacques rôties aux graines de fenouil
- Crevettes en tempura épicées
- Terrine et ballotine 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 nippone
- 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 en croûte de sel aux herbes  
OU
- Train de côte de bœuf, sauce vigneronne

### DESSERTS

Gâteau à étages ou Croquembouche

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, mélanges salés et olives
- ✓ Menu Lagon
- ✓ Gâteau à étages ou Croquembouche
- ✓ Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 personnes
- ✓ Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- ✓ Café / Thés
- ✓ 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, mélanges salés et olives
- ✓ Menu Corail
- ✓ Gâteau à étages ou Croquembouche
- ✓ Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 pers
- ✓ Une bouteille d'eau minérale pour 3 pers
- ✓ Café / Thés
- ✓ 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, mélanges salés et olives
- ✓ Menu Nautile
- ✓ Gâteau à étages ou Croquembouche
- ✓ Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 personnes
- ✓ Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- ✓ Café / Thés
- ✓ 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, mélanges salés et olives
- ✓ Menu Récif
- ✓ Gâteau à étages ou Croquembouche
- ✓ Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 pers
- ✓ Une bouteille d'eau minérale pour 3 pers
- ✓ Café / Thés
- ✓ Centre de table floral OU couvre chaise blancs

## OPTIONS DISPONIBLES

### VINS

- ❖ Choix de la sélection
  - Sélection Supérieure : + 400 CFP / personne
  - Sélection Deluxe : + 800 CFP / personne

### ❖ Choix du quota

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

### APERITIF

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

### ❖ Amuse-bouche

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

*Le* **MERIDIEN**

# LES MENUS

## MENU LAGON

### 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

Gâteau à étages

OU  
Croquembouche

## MENU CORAIL

### 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

Gâteau à étages

OU  
Croquembouche



*Le* **MERIDIEN**

# LES MENUS

## MENU NAUTILE

### 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

Gâteau à étages

OU

Croquembouche

## MENU RECIF

### 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 pouete basse température autour de la patate douce, émulsion citronnelle

### DESSERT

Gâteau à étages

OU

Croquembouche



*Le* **MERIDIEN**

# POUR LES ENFANTS

LES FORFAITS ENFANTS (4-12 ANS) COMPRENNENT:

- ✓ L'apéritif : bar ouvert pendant 1 heure, comprenant au choix: boissons non alcoolisées, jus de fruits, mélange salé, olives
- ✓ Le même menu ou buffet que les adultes
- ✓ 2 boissons non alcoolisées pendant le dîner
- ✓ 1 bouteille d'eau minérale pour 3
- ✓ Centre de table floral classique

LES BUFFETS ET MENUS SONT IDENTIQUES A CELUI DES ADULTES, SERVIS EN PORTIONS ADAPTEES

Le prix correspond donc à 50% de celui du Forfait des adultes

LES ENFANTS DE MOINS DE 4 ANS NE SONT PAS FACTURES



*Le* **MERIDIEN**

# GATEAU & CHAMPAGNE

## NOS GATEAUX À ETAGES, POUR TOUS LES GOÛTS...

### ✓ Aux Fruits :

*Péché mignon* : entremet mousse caramel et morceaux de pêches

*Citron vert & framboise* : entremet mousse citron vert et crémeux de framboises

*Abricot chocolat blanc* : entremet mousse chocolat blanc et crémeux abricot

*Poire & caramel* : entremet mousse caramel et morceaux de poires

*Thé Earl Grey & orange* : entremet mousse orange et ganache de chocolat Earl Grey

*Cocktail exotique* : entremet mousse de fruits exotiques

*Cheesecake à la passion* : cheesecake passion

*Cheesecake à la noix de Coco* : cheesecake finition coco râpée

### ✓ Au Chocolat :

*Délice au chocolat* : entremet mousse chocolat noir

*Opéra* : biscuit amande, crème au beurre café et ganache chocolat noir

*Chocolat framboise* : mousse chocolat avec framboise

*Chocolat & fleur de Lavande* : chocolat aromatisé fleur de lavande

### ✓ Au Café :

*Moka* : entremet moka

## CHAMPAGNE

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

Nous conseillons en général un minimum d'1 bouteille pour 6 personnes.

## TARIFS DES BOISSONS SUPPLEMENTAIRES Consommation hors forfait

- ✓ Eau de source à partir de 600 CFP /bouteille
- ✓ Soda, Jus à partir de 500 CFP /verre
- ✓ Bières à partir de 600 CFP /verre
- ✓ Vin, sélection Le Méridien, rouge ou blanc 3 700 CFP /bouteille
- ✓ Vin, sélection Supérieure, rouge ou blanc à partir de 5 100 CFP /bouteille
- ✓ Vin, sélection Deluxe, rouge ou blanc à partir de 6 780 CFP /bouteille
- ✓ Alcool classique: à partir de 950 CFP /verre

*Le* **MERIDIEN**

## BAR PENDANT ET APRES LE DINER

Si vous le désirez, nous vous proposons d'ouvrir à nouveau le bar pendant la soirée.

Il suffit de déterminer un montant de crédit de consommation qui sera encaissé au préalable afin que les boissons soient servies à la demande et débitées du compte. Ainsi vous gâtez vos invités sans surprise sur votre facture.

Dans le cas où le montant des boissons consommées serait inférieur au montant du crédit, Le Méridien déduira la différence sur le solde de votre facture.



# ANIMATIONS

## D.J AVEC JEUX DE LUMIERES

A partir de 90 000 CFP (selon disponibilité)

## D.J A VOS SOINS

Frais d'organisation et de mise en place de la piste de danse 15 000 CFP au salon Lapérouse

## FORFAIT 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

Jusqu'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  
De 201 à 250 Personnes : Nous consulter

## POUR L'APERITIF OU PENDANT VOTRE SOIREE

Troupe de danse mélanésienne WeCeCa  
Accueil avec instruments traditionnels  
Danses polynésiennes avec danse du feu

A partir de 70 000 CFP pour une prestation de 30 minutes

Des prémices entraînants avec notre groupe de Jazz composé de 5 musiciens

Un instant envoûtant avec notre duo de musique Soul & Jazz

Une invitation au mouvement avec notre troupe de musique brésilienne au son des percussions

A partir de 60 000 CFP pour une prestation d'1 heure



*Le* **MERIDIEN**

# MISE EN PLACE ET DECORS

## LE THEME MER

5 300 CFP par table

Nappe blanche, napperon bleu, corail au centre de la table, serviettes pliées en forme de poissons, couvres chaises blancs et nœuds bleus.

## THEME ROUGE PASSION

5 300 CFP par table

Nappe blanche, serviettes rouges pliées en forme de coeur, pétales de roses rouges, couvres chaises blancs et bandeaux rouges. Disponible en bordeaux sans bandeau de chaise.

Centre de table composé de roses rouges (inclus dans le forfait).

## THEME PRESTIGE

5 300 CFP par table

Nappe blanche, serviettes bordeaux pliées en éventail, napperons et chaises bordeaux.

Chandelier à pied fleuri (inclus dans le forfait).

## THEME CABARET

5 300 CFP par table comprenant

Nappe noire, serviettes rouges pliées en éventail ou en forme de chemise, couvres chaises noirs avec bandeaux rouges.

Centre de table assorti (inclus dans le forfait).

## CHANDELIERS SUR TABLE

1 500 CFP le chandelier, décoré de son pied fleuri (inclus dans le forfait)

## SUPPLEMENT COMPOSITION FLORALE DELUXE

3 000 CFP par table

## TOILES MURALES THEMATIQUES

À partir de 30 000 CFP

*Veillez noter que nous pouvons vous proposer une décoration personnalisée en fonction de vos envies.*

## PLUSIEURS POSSIBILITES POUR VOTRE TABLE D'HONNEUR

- ✓ Table ronde de 8 à 11 personnes
- ✓ Table Ovale jusqu'à 12 personnes assises du même côté
- ✓ Table Ovale jusqu'à 20 personnes assises tout autour

## TABLES DES INVITES

Tables rondes de 8 à 11 personnes selon votre plan de table



*Le* **MERIDIEN**

# HEBERGEMENT

## POUR VOS INVITES

Bénéficiez de 25% de réduction sur le tarif flexible disponible le jour de votre réservation

- ✓ Tarif préférentiel du petit déjeuner au restaurant le Sextant : 2.500 CFP par personne

Offre selon disponibilités de l'hôtel et valable uniquement le soir de la manifestation

## VOTRE NUIT DE NOCES

Le Méridien Nouméa vous offre\* :

Votre nuit de noce dans une des ses somptueuses chambres

- ✓ Une bouteille de champagne
- ✓ Quelques douceurs
- ✓ Service du petit déjeuner au restaurant Le Sextant

\* Offre selon conditions particulières

CHECK IN / CHECK OUT

Veillez noter que les chambres sont disponibles dès 14H00 et doivent être libérées le lendemain à 12H00.



## SEJOUR AU MERIDIEN ILE DES PINS

Prolongez l'aventure Méridien et profitez de notre offre spéciale Mariage au Méridien Ile des Pins :

Bénéficiez de 50 % du tarif affiché sur nos chambres de luxe, petit déjeuner inclus.  
Surclassement en Bungalow selon disponibilité pour les mariés.

Pour vos invités, nous consulter.

Offre valable les jours de week-end : vendredi, samedi, dimanche et lundi, pendant 3 mois après la date de votre mariage

# VOS NOTES

## LE VIN D'HONNEUR

- ✓ Date et heure du Vin d'Honneur : .....
- ✓ Lieu souhaité : .....
- ✓ Nombre d'invités : .....
- ✓ Forfait choisi :

Sélection Tentation	1H00	1H30	2H00
Sélection Dégustation	1H00	1H30	2H00



## A SOIREE DE MARIAGE

- ✓ La date / Heure :
- ✓ Le lieu / Le Salon :
- ✓ Le nombre d'invités adultes :

Enfants de 4 à 12 ans :	
-------------------------	--
- de moins de 4 ans :

Enfants	
---------	--

### ✓ Choix du forfait Buffet ou Menu

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Forfait SANTAL | <input type="checkbox"/> Forfait KAORI  | <input type="checkbox"/> Forfait Menu à l'assiette LAGON   |
| <input type="checkbox"/> Forfait BANIAN | <input type="checkbox"/> Forfait BAMBOU | <input type="checkbox"/> Forfait Menu à l'assiette CORAIL  |
| <input type="checkbox"/> Forfait NIAOUI | <input type="checkbox"/> Forfait GAIAC  | <input type="checkbox"/> Forfait Menu à l'assiette NAUTILE |
|   |   | <input type="checkbox"/> Forfait Menu à l'assiette RECIF   |

### ✓ Les parfums pour le gâteau à étages : .....

### ✓ Le Champagne

#### •La marque:

- Selection Le Méridien
- Moët et Chandon
- Laurent Perrier

#### •Le quota de bouteille

- A l'apéritif:
- Au dessert :

### ✓ Suppléments souhaités

- + 30 minutes d'apéritif
- Boissons repas
- Vins Sélection Supérieure au repas
- Vins sélection Deluxe au repas

*Le* **MERIDIEN**

### ✓ Mes idées déco

Mon thème :  
Notes personnelles :

Chandeliers sur table	Compositions florales Deluxe	Toiles murales thématiques
-----------------------	------------------------------	----------------------------

### ✓ Mes idées d'animation :

.....  
.....



# CONDITIONS GÉNÉRALES

## DÉFINITION

- 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

## 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.



# 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 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