



BROCHURE BANQUET 2018

Mariage, anniversaire, soirée d'entreprise

Pour que vos événements soient toujours réussis

UN LIEU DE RÉCEPTION UNIQUE

Le Ramada Hôtel & Suites est heureux de vous accueillir pour l'organisation de vos événements. Grâce à nos divers espaces de réception et à notre déclinaisons d'offres gourmandes, nous vous offrons l'assurance de banquets « sur mesures » et réussis.



Le salon VIP, son intimité et sa vue imprenable du 17^{ème} étage



*Le Deck du Sports Bar
Pour un voyage au cœur d'un oasis*



*Les Salons Loyautés
Trois salles modulables*



*Le Salon Tiga
Un salle spacieuse idéalement située
entre l'oasis et le bar*



*Le Sports Bar
Le Rendez-vous des soirées conviviales*

NOS FORMULES BOISSONS

Open Bar Classique

2.500 F.cfp/personne/heure

Punch, vin, bière,
jus de fruits, boisson soft

Droit de bouchon: Vin

1.500 F.cfp / bouteille ouverte

À partir de 15 bouteilles: 1000
F.cfp/bouteille

Le Crédit Bar

Fixez votre montant

Vos invités pourront commander au
bar jusqu'à épuisement du crédit

Open Bar Prestige

3.000 F.cfp/personne/heure

Spiritueux (whisky, gin, vodka,
rhum), punch, vin, bière,
jus de fruits, boisson soft

Droit de bouchon: Champagne

3.000 F.cfp / bouteille ouverte

À partir de 15 bouteilles: 1500
F.cfp/bouteille



NOS FORMULES COCKTAILS*

LES PIÈCES FROIDES

Cannelés de petits pois et lardons
 Blinis à la Fourme d'Ambert et jambon de pays
 Blinis chèvre miel et crème aux herbes
 Mini club végétarien
 Mini club poulet et crudités
 Wraps poulet basquaise
 Wraps chèvre frais et jambon cru
 Bruschetta de chou rouge façon coleslaw et saumon fumé
 Bruschetta vegan
 Bruschetta guacamole de haricots verts et poulet
 Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette exotique et safran
 Tartare de thon à la mangue, pesto de pistache
 Sphère de poulet tandoori, sauce yaourt et cacahuètes
 Rouget au chocolat blanc et piment d'Espelette
 Tartare de magret de canard, espuma de cèpes et figues
 Tartare de boeuf à la toscane
 Chantilly de foie gras au pain d'épice rôti
 Salade Tahitienne from London
 Chupa de chèvre aux herbes

LES PIÈCES CHAUDES

Mini pizza suivant saison
 Assortiments de mini feuilletés du Chef
 Mini Tatin de ratatouille
 Mini Hamburger de poulet, sauce tartare maison
 Lasagnes aux champignons des bois et parmesan
 Cassolette de poulet à la savoyarde
 Risotto au pot-au-feu et fèves de Tonka
 Mini brochette de poulet aux Saveurs des Indes
 Mini brochette de crevettes à l'anis, ail et persil

LES PIÈCES SUCRÉES

Roses de pommes / Moelleux au chocolat
 Tartes Tatin
 Tartelette au citron façon Mojito
 Bouchée Spéculos et chocolat / Choux à la crème
 Crumble aux fruits rouges / Ile flottante
 Poire Belle-Hélène / Café Liégeois
 Mousse Tagada / Banoffee

L'EXPRESS DINATOIRE

3 pièces/personne - 1000 Cfp

LA MISE EN BOUCHE

5 pièces / personne - 1450 Cfp

LA SAVOUREUX COCKTAIL

10 pièces / personne - 2700 Cfp

LE GOURMET & GOURMAND

15 pièces / personne - 3750 Cfp

LE SUCCULENT

20 pièces / personne - 4400 Cfp

LE PLUS QUE PARFAIT

24 pièces / personne - 5000 Cfp

* Jusqu'à 150 pax



NOS SHOW-COOKING

Stations Froides

Animation Grand Nord (2000 cfp/convive): dégustation de Saumon fumé, crème fouettée à la vodka, oignons ciselés, citron jaune et aneth, blinis

Animation Hibernique (1500 cfp/convive): dégustation de jambon Serrano servi sur un pain aux céréales

Animation Brushettas (900 cfp/convive): composez-vous même vos bruschettas

Stations Plancha

Plancha marine (2000 cfp/convive): poêlées de crevettes avec des dés d'ananas, coco rapée et flambées au rhum blanc.

Placha Champêtre (1500 cfp/convive): émincés de dinde mariné sauce basilic accompagnés de corbeilles de légumes croq'en sel

Planch'USA (1600 cfp/convive): confection de burgers façon USA: steak de boeuf, oignon, tomate, sauce moutarde

Stations Poêlées

Animation sur le foie gras (2300 cfp/convive): Poêlée de Foie gras frais aux pommes caramélisées et son pain d'épice grillé et tartiné au foie gras frais

Animation mini brochettes (1500/convive): Assortiment de mini brochettes de bœuf, volaille et crevettes marinées et grillées minute

Stations Fromages & Desserts

Station Fromage (2500/ convive) : assortiment de fromages affinés et ses pains variés

Fruits poêlés (1300 cfp/convive): fruits poêlés et flambés au rhum et servis avec une crème glacée à la vanille

Crumble (1400 cfp/convive): assortiments de mini crumbles préparés à la minute





Menu Ouvéa

6900 F / Personne

Miroir de charcuteries

Tartare de thon au Gin, lait de coco, concombre et wasabi

Salade de penne, jambon et crevettes curcuma

Méli-mélo de poulet, sauce cajun et petits légumes

Salade de pommes de terre à la savoyarde et cèbettes

Coleslaw de choux blanc aux pommes et bacon

Eventail de crevettes, guacamole de haricots verts au piment

Tarte aux fruits de saison

Duo de mousse chocolat

Panier de chouquettes garnies

Menu Lifou

8900 F / Personne

Pain campagnard

Canapés froids

Les Minis clubs et wraps

Miroir de charcuteries

Salade de penne aux crevettes et jambon cru

Saumon fumé et sa vinaigrette citron et aneth

Salade Méditerranéenne

Taboulé du chef à la menthe fraîche

Vitelo tonato

Salade niçoise croquante aux tomates et basilic frais

Salade Grecque

Côte de bœuf

Brochette de polpette de thon provençale

Palette de porc rôti à l'ananas

Poisson du jour grillé

Écrasé de pommes de terre

Wok de Légumes

Riz

Assortiment de tartes maison

Salade de fruits frais exotiques

Menu Maré

10 000 F / Personnes

Miroir de tomate mozzarella Caprese

Salade Auvergnate (façon saucisse et lentilles)

Taboulé de confit de canard à l'orange et parmesan

Tataki de boeuf au pécorino

Carpaccio de thon aux poivrons grillés et huile de noisette

Salade de riz au bouillon Thaï et saumon fumé

Eventail d'andouilles de Guéméné

grillées et pommes caramélisées au Calvados

Médaille de veau au jambon cru et sa sauce framboise

Blanquette de saumon à la crème de citron

Risotto aux crevettes et fines herbes

Gratin dauphinois à l'huile de truffes et mascarpone

Riz aux petits légumes et herbes fraîches

Poêlée de légumes du marché

Assortiment d'entremets variés

Tartare d'ananas au Malibu et à la menthe

Assortiment de macarons

Nous vous proposons pour votre déjeuner ou votre dîner des buffets aux saveurs d'ici et d'ailleurs.

- Stations, plateaux de fromages ou show cooking sur demande
- Nos espaces ont une capacité maximale de 60 personnes



Tous nos buffets comprennent

- Une bouteille de vin pour 4 personnes sélection Ramada (blanc ou rouge)
- Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- Café, thé ou infusion

VOS SOIRÉES AU SPORTS BAR

SPORT'S BAR PLATTER 3900 F

Travers de Porc, Beignets de Calamar,
Ailerons de Poulet, Potatoes Wedges & Frites

TAPAS

Pain à l'ail	700 F
Frites	500 F
Beignets de Calamar	900 F
Ailerons de Poulet	1 200 F
Potatoes Wedges	900 F
Travers de Porc	1 500 F

PIZZA AU METRE 4 990 F (100cm x 20 cm)

Peppéroni
Regina
Hawaïenne
Bergère
Petit Navire

BOISSONS

Pichet de punch ou punch coco	2 500 F
Pichet de bière	2500 F
Pichet de soft (Coca, Sprite ou jus)	800 F
Bouteille de vin	4 900 F
Bouteille de Spiritueux	12 000 F

Réservez votre espace au Sports Bar et profitez de nos formules conviviales et festives !

Envie de suivre un match en direct ?

Prévenez notre équipe, le match sera diffusé sur l'un de nos écrans géants !



sports bar
● ● O le rendez-vous



NOS PRESTATIONS SUR MESURE

Spectacle, danse, concert live

Nous consulter



Photographe

Nous consulter

Décoration

Nous consulter



Composition florale

Nous consulter

Disc Jockey au soin du client

10.000 F

Frais technique de mise en place, sous réserve d'acceptation. L'hôtel décline toute responsabilité en cas d'utilisation d'un prestataire non référencé. Aucun matériel ne sera prêté par l'hôtel



Disc Jockey Ramada

80.000 F

La réservation et le paiement des prestations sont faits par l'hôtel
Frais d'annulation: 100% de la prestation moins de 20 jours avant la manifestation

SACENC

1 à 100 convives : **6 500 F**
101 à 200 convives : **13 000 F**
+200 convives : **18 000 F**

- **Nous considérons comme achat banquet un minimum de:**

- demande pour un buffet 20 couverts
- demande pour un cocktail 10 personnes

- **Réservation d'espace**

L'espace banquet est réservé en priorité pour les groupes en hébergement. Le Ramada Hôtel & Suites Nouméa se réserve le droit de modifier le lieu de la manifestation en fonction du nombre de participants annoncé. Nos salons ne sont pas disponibles pour une soirée dansante sans prestation nourriture.

- **Nombre de personnes garanties**

Le nombre de personnes confirmé 6 jours ouvrables avant la manifestation servira de base de facturation, sauf cas particuliers. Les couverts manquants seront facturés sur la base du forfait vendu.

- **Nourriture à emporter en fin de soirée**

La législation concernant l'hygiène alimentaire sur le territoire ne nous permet pas de laisser le client emporter la nourriture restante en fin de soirée.

En effet, une chaîne de froid doit être respectée professionnellement.

- **Sociétés non référencées et/ou particuliers**

50% du montant total: à la réservation (signature du contrat) 50% du reste du règlement: une semaine avant l'évènement

Solde et extras (dépassement, droit de bouchon) en fin de prestation



RAMADA®
HOTEL & SUITES
NOUMEA

Baie de l'Anse Vata
98800-Nouméa-Nouvelle Calédonie
Ph:+687 23 91 02 Fax:+687 23 90 01
Sales1@ramadanoumea.com
<http://www.ramadanoumea.com>