



Brochure Réunion 2018

Réunions, conférences, formations
Pour que vos événements soient toujours réussis

NOS SALLES DE RÉUNION



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

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 déclinaison d'offres gourmandes, nous vous offrons l'assurance de réunions, de conférences « sur mesures » et réussies.



*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 SALLES DE RÉUNION

Nom	Longueur	Largeur	Surface						
Ouvéa	6m	5m	30m ²	15	20	30	18	24	35
Lifou	6m	5m	30m ²	15	20	25	18	18	35
Maré	6m	4m	24m ²	12	15	25	18	18	30
Ouvéa + Lifou + Maré	6m	14m	84m ²	42	55	90	51	72	150
Tiga	8m	11m	88m ²	35	35	60	30	60	150
Salon VIP	6m	7m	42m ²	15	15	15	15	15	20
Préfonction	10,5m	8,5m	90m ²	50	55	90	50	100	100/200 (deck)

Tarif des locations Prix en F.CFP

	½ journée 8h- 12h /14-18h	Journée 8h-18h	Soirée 18h-00h	Formule 2 heures
1 salon	25.000	35.000	30.000	20.000
2 salons	30.000	45.000	40.000	25.000
3 salons	40.000	60.000	50.000	30.000
Préfonction	40.000	60.000	50.000	30.000
Loyautés + Prefonction	55.000	75.000	65.000	45.000
Salon VIP	35.000	45.000	40.000	30.000

VOS RÉUNIONS AU RAMADA

Journée séminaire

Forfait à 8.000 F par personne

- **Location d'un salon de 8h00 à 18h00**

Equipements : paper-board, marqueurs, blocs notes, stylos et eau minérale

Matériel : un vidéoprojecteur, un écran

- **Deux pauses**

- Accueil Petit-déjeuner « Le Traditionnel »

Boisson chaudes, jus de fruits au choix, viennoiseries

- Pause « Café » pour un break dans l'après-midi

Boissons chaudes

Le déjeuner

Menu Séminaire au Restaurant Le 360° - Plat, dessert

Comprenant une boisson soft et un café ou thé

1/2 journée séminaire

Forfait à 6.900 F par personne:

- **Location d'un salon de 8h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00**

Equipements : paper-board, marqueurs, blocs notes, stylos et eau minérale

Matériel : un vidéoprojecteur, un écran

Une pause (matin ou après-midi)

« L'Express »

Boissons chaudes, jus de fruits au choix

Le déjeuner

Menu Corpo au Restaurant Le 360° - Plat, dessert

Comprenant une boisson soft ou jus de fruits et un café ou thé

Nos propositions à la carte

Nos pauses gourmandes:

- **Pause « L'Express »** **750 F/ pers**

Boisson chaude et jus de fruits

- **Pause « Le Traditionnel »** **1.500 F/ pers**

Boisson chaude, jus de fruits et viennoiserie

Déjeuner:

- **Salad break au Sports Bar** **3.100 F/ pers**

Tartare de thon ou salade Caesar

Dessert du jour

- **Menu Rendez-Vous** **3.550 F/ pers**

Plat

Dessert du jour

Café ou thé

- **Menu Corpo au restaurant le 360°** **3.550 F/ pers**

Viande sauce Entrecôte ou mi-cuit de thon, servi avec frites et salade

Dessert du jour

Café ou thé

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 végan
Mini club poulet et crudités
Wraps poulet basquaise
Wraps chèvre frais et jambon cru
Bruschetta de choux 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
Cassiolette 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



NOTRE POLITIQUE RÉUNION

- **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 réunion**

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

