

MANUEL INCENTIVE



manava
SUITE RESORT TAHITI





BOISSONS

OPEN BAR

Opunohu

Maitai, jus de fruits, soft drinks, eau minérale, vins rouges et blancs, bières locales

2 265 XPF / Personne / 1heure
2 495 XPF :1h30
2 991 XPF :2h
3 889 XPF :3h

Mahanai

Maitai, jus de fruits, soft drinks, eau minérale
Vins rouges et blancs, bières locales
Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Tequila

3 504 XPF / Personne / heure
3 855 XPF: 1h30
4 256 XPF: 2h
5 555 XPF: 3h

Teahupoo

Maitai, jus de fruits, soft drinks, eau minérale
Vins rouges et blancs, bières locales
Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Tequila
Champagne

5 983 XPF / Personne / heure
6 880 XPF: 1h30
8 547 XPF:2h
11 111 XPF:3h

BOISSONS

PACKAGES BOISSONS DURANT LE REPAS

Package simple:

Eau minérale, vin blanc et rouge (1 bouteille pour 4 personnes), thé, café

1 923 XPF / Personne

Droit de bouchon:

Vin

983 XPF / bouteille ouverte

Champagne

1 474 XPF / bouteille ouverte



PAUSES CAFE

Pause Café matinale

1 265 XPF / Personne

Thé, café, chocolat chaud, eau minérale, jus de fruits, viennoiseries



Pause Café en après-midi

1 670 XPF / Personne

Thé, café, chocolat chaud, eau minérale, jus de fruits, fruits frais ou macarons



Pause Café

850 XPF / Personne

Thé, café, chocolat chaud, eau minérale, jus de fruits

CANAPES

SELECTION N° 1:

Tartes locales froides

Tartare de thon, sashimi, mi-cuit de thon

Petits fours

Quiches lorraines, pizza

Les spécialités chaudes

Beignets de calamar, sauce cocktail
Ailerons de poulet au miel et graines de
sésame
Tempura de crevettes et ses sauces
sucrées salées
Accras de taro sauce thaï chili
Samossas de légumes sauce curry

Pâtisseries

Assortiment de mignardises

14 pieces 2 504 XPF / Personne
Minimum 5 personnes



CANAPES

SELECTION N° 2:

Les tartines

Au chèvre miel et thym, jambon Serrano,
Mi-cuit de thon et chutney, crevettes au gingembre et poivrons sauce aigre douce

Sushis

Maki au thon, maki aux légumes, nigiri au saumon

Petits fours

Quiche lorraine, pizza

Les spécialités chaudes

Ailerons de poulet au miel et graines de sésame
Tempura de crevettes, mini brochette de boeuf Teriaki
Mini brochettes de canard au miel et vinaigre de Xérès
Mini brochettes de haura

Pâtisseries

Assortiment de mignardises

18 pieces 3 504 XPF / Personne
Minimum 10 personnes

CANAPES



SELECTION N° 3:

Les tartines

Foie gras de canard et sa gelée d'hibiscus
Mi-cuit de thon sur chutney de fruits secs
Tartine de cerises noires et ses copeaux d'Ausso Iraty
Aïoli de crevettes à la provençale
Tartine de porc noir de Bigorre

Les spécialités froides

Poisson cru à la tahitienne, tartare de thon, assortiment de sushis

Les spécialités chaudes

Mini brochette d'espadon, mini brochette de St Jacques au lomo
Mini brochette de canard au miel, mini brochette de boeuf au cumin
Mini brochette de poulet Teriaki

Pâtisseries

Assortiment de mignardises

18 pieces 4 359 XPF / Personne
Minimum 25 personnes

CANAPES

SELECTION N° 4:

Animation découpe de foie gras

Mi-cuit au Madiran, mi-cuit au jambon cru, mi-cuit nature

Les pièces cocktails froides

Asperges et saumon en duo, crevettes et concassé de tomates

Magret de canard aux figues, mi-cuit de thon et son chutney

Tartines de chèvre et miel au thym, tartines de Saubrossada de Mallorca

Sushis

Makis au thon, légumes et crabe, nigiri saumon et crevettes

Les spécialités chaudes en cassolettes

Emincé de boeuf au cumin, vol au vent de volaille aux champignons

Crevettes au curry et lait de coco, fricassée de St Jacques aux cèpes

Pâtisseries

Assortiment de mignardises

19 pièces 6 205 XPF / Personne

Minimum 25 personnes



SET MENU



Menu 1

4 500 XPF / Personne

Ceasar Salade « Cardini »

Mahi-Mahi fish with vanilla sauce, flavored rice

Tahitian vanilla Crème Brûlée

Water and coffee included

Menu 2

5 000 XPF / Person

Goat cheese croustillant, sun-dried tomatoes crispy salad with pine nuts

Madras curry shrimp with coconut milk, steamed rice

Fresh fruit salad

Water and coffee included

Menu 3

5 500 XPF / Person

Polynesian trio

Red tuna sashimi, Red tuna tartar, Tahitian raw fish with coconut milk

French Duck leg confit, sautéed potatoes and mushrooms with mixed greens

Gourmet coffee (Selection of the moment)

Water and coffee included



BUFFETS

BUFFET 1

Minimum: 10 personnes
3 752 XPF / Personne

Les salades

Salade César au poulet ou thon ou crevettes (au choix)
Plateau de crudités divers
(carottes, concombres, tomates)
Poisson cru au lait de coco

Les plats cuisinés

Fricassée de volaille au curry
Mahi Mahi vanille

Les garnitures

Pêlée de légumes
Gratin de patates douces

Desserts

Tarte coco
Cheese cake fruit de la passion
Plateau de fruits

- Taxes non incluses -



BUFFETS

BUFFET 2

Minimum: 15 personnes
4 803 XPF / Personne

Les entrées

Poisson cru à la tahitienne
Tartare de thon et ses condiments
Plateau de charcuterie et ses condiments

Les salades

Salade de pâtes et légumes provençaux au pistou
Salade César au poulet ou thon ou crevettes (au choix)

Les plats cuisinés

Crevettes au curry
Rôti de boeuf sauce champignons de Paris
Cuisse de canard au miel

Les garnitures

Pôlée de légumes
Riz Madras
Gratin dauphinois

Les desserts

Plateau de fruits tropicaux
Gâteau trois chocolats
Tarte coco
Cheese cake aux fruits rouges ou passion



BUFFETS

BUFFET 3

Minimum: 15 personnes
7 000 XPF / Personne

Les entrées

Poké de thon
Poisson cru à la tahitienne
Sashimi de thon rouge

Les salades

Salade de tomates et mozzarella
Salade César au poulet ou thon ou crevettes (au choix)
Salade grecque
Salade de boeuf et pousses de maïs à la coriandre

Les plats cuisinés

Espadon poché au coulis de langoustes
Chevrettes au curry
Magret de canard sauce au miel
Rôti de boeuf sauce Marchand de vin

Les garnitures

Légumes sautés au pistou
Gratin dauphinois
Riz pilaf

Les desserts

Plateau de fruits tropicaux
Gâteau trois chocolats
Tarte coco
Cheese cake aux fruits rouges
Cheese cake fruit de la passion





BUFFETS

BUFFET 4

8 401 XPF / Personne

Les entrées

Poké de thon
Poisson cru au lait de coco
Sashimi de thon rouge
Plateau de charcuterie

Les salades

Foie gras de canard en terrine sur toast
Salade du Sud Ouest (magret fumé, gésiers, lardons)
Salade César au poulet et thon mi-cuit
Taboulé oriental
Salade de pâtes tricolores à la méridionale

Les plats cuisinés

Cuisse de canard à l'orange
Mahi Mahi grillé à la vanille de Taha'a
Fricassée de volaille aux cèpes
Pavé de boeuf sauce bordelaise
Pavé de haura façon thaï

Les garnitures

Lasagnes de légumes
Gratin dauphinois
Riz valencia

Les desserts

Plateau de fruits tropicaux
Gâteaux trois chocolats
Tarte coco
Cheese cake aux fruits rouges
Tiramisu
Cheese cake fruit de la passion

SALLES DE REUNION

SALLE DE REUNION MATATIA

Meeting Rooms	Theatre	Cocktail	U Shape	Classroom	Banquet	M ²	So Ft.	Height	A/C
Matatia Half room	30	25	18	20	24	50	540	2.6m	Y
Matatia Full Room	80	100	40	50	80	100	1080	2.6m	Y

L'équipement de notre salle de réunion comprend:

- Tableau papier et marqueurs
- Crayon et bloc-notes
- Ecran

Prises électriques et téléphoniques, TV:

Prises murales et au sol 220V
Prises téléphoniques murales et au sol
Internet / Cable TV

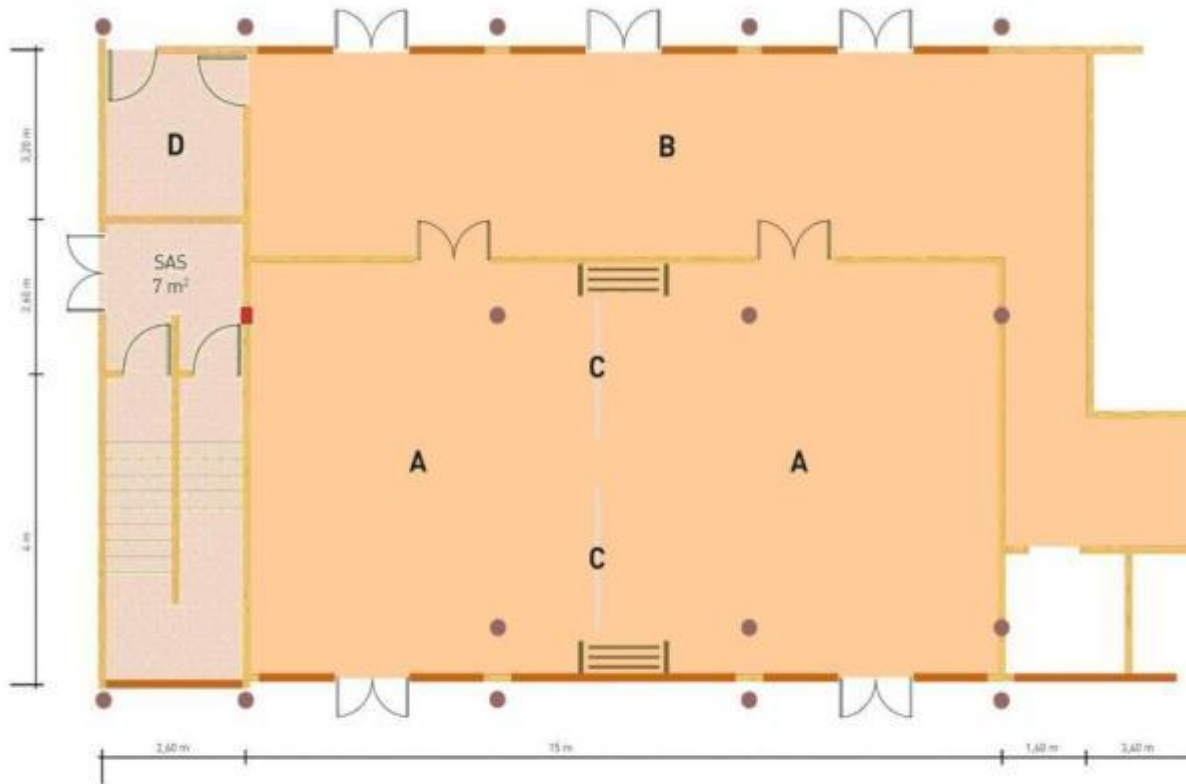
Extra equipment on request:

- Sonorisation
- Lecteur CD et DVD
- Set TV
- Imprimante, scanner, fax
- Connexions internet (cable+wifi)

TARIFS

	Demi-journée	Journée
½ salle	13 067 xpf	21 953 xpf
Salle entière	18 817 xpf	31 362 xpf
Vidéoprojecteur + écran	-	9 091 xpf
Micro sans fil	-	9 091 xpf
Adaptateur pour MAC		1 500 xpf
Ligne DLS (pour les videoconférences)		4 000 xpf
Imprimante Noir&Blanc LaserJet		6 580 xpf

SALLES DE REUNION



- A** - Salle de conférence modulable - Flexible meeting room - 113 m²
- B** - Espace pour réceptions, buffets et banquets
Reception room, self-service and banquet - 62 m²
- C** - Cloison amovible - Removable partition
- D** - Pièce de service - Service room - 8 m²





ANIMATIONS

TRIO UKULELE

7 273 XPF / heure

**SPECTACLE DE DANSE
POLYNESIENNE**

59 090 XPF / 45 minutes

DJ

6 818 XPF / heure

SONO

(location micro + sonorisation)

18 182 XPF

ACTIVITES

ACTIVITES POUR LES CLIENTS RESIDANT A L'HOTEL

Aqua-gym dans la piscine deux fois par jour
Centre de remise en forme
Piscine (accès gratuit)
Bureau d'excursions

EXCURSIONS

Tours de l'île de Tahiti
Safari 4x4
Randonnées
Sortie dauphins
Surf & Body board
Jet ski
Sunset cruise
Terrain de golf à 18 trous
Plongée
Tour d'une journée sur Moorea
Tour d'une journée sur Bora Bora
Manea Spa



ACTIVITE A NE PAS MANQUER

LA ROUTE DU MONOI

Une manière originale de découvrir l'île de Tahiti. L'itinéraire vous emmènera aux champs de tiaré de Tahiti, à la cocoteraie ou encore dans des ateliers botaniques regorgeant des ressources nécessaires à la fabrication du monoï traditionnel.

Partez à la rencontre des personnes à l'origine de la création de cette huile précieuse et découvrez les secrets de ce savoir-faire ancestral.

Achevez ce voyage en beauté en vous accordant un moment de détente: Un véritable massage polynésien (Taurumi) au Manava Suite Resort Tahiti.



SITES RECOMMANDÉS

LE DECK DU POOL BAR

Sirotez un cocktail au Taapuna bar , les pieds dans l'eau, et profitez du magnifique coucher de soleil.

Maximum: 100 personnes

Recommandé pour les cocktails et événements privés



LE RESTAURANT VAITOHI

Délectez-vous de saveurs polynésiennes et internationales au sein du restaurant Vaitohi et profitez de son cadre élégant. Découvrez le véritable sens de l'hospitalité polynésienne et d'un service chaleureux.

Recommandé pour:

- Les petits déjeuners
- Les déjeuners
- Les dîners

- Taxes non incluses -



RECOMMENDED VENUES



SALLE DE CONFERENCE & VERANDA

Recommandé en cas d'impossibilité d'organiser l'événement en extérieur et pour les conférences et réunions en intérieur.

Maximum: 80 Personnes

Le BAR LOUNGE PUNAVAI

Le bar lounge Punaivai a été conçu pour refléter la modernité et le design de la nouvelle ambiance polynésienne.

Sur demande uniquement

DIVERS

Merci de demander les tarifs et conditions hébergement concernant les groupes

DETAILS DES TAXES

- Taxes hébergement: 14% (TVA 5% + taxe gouvernementale 5%+ Service charge 4%)
- Taxes sur les repas: 17% (TVA 10%+Service charge 4%)
- Taxes sur l'alcool: 13%
- Taxes sur les autres services: 13%
- *Taxe locale: 150 xpf/pers/jour à payer sur place ou à mettre sur la note globale

NOTES

- Tous les menus peuvent être sujets à modifications sans préavis en fonction de la disponibilité de certains produits.
- Tous les événements en extérieur sont soumis aux conditions météorologiques.
- Les tarifs sont valables du 1^{er} Avril 2017 au 31 Mars 2018.



TAHITI

Pascale Mouret
sales@spmhotels.pf
Ph: + 689 40 50 84 61
Fax: + 689 40 42 99 14
BP460 - 98713 PAPEETE
TAHITI – POLYNESIE FRANCAISE

JAPON

Takehiro Sato
takehiro.sato@spmhotels.pf
Ph: 81-3-6890-1127
Nishi-shinjuku k-1 bldg., 3F
7-2-6 Nishi-shinjuku, Shinjuku-ku Tokyo,
160-0023, Japan

EUROPE

Erwan Ly
e2m3@eyes2market.fr
Ph: +33 1 42 25 90 90
Fax: +33 1 42 25 90 91
165 rue Saint Honoré
75001 PARIS

ETATS-UNIS

Marci Bogusz
marci.bogusz@spmhotels.pf
Ph: 818 577 9443

AUSTRALIE & NOUVELLE-ZELANDE

Alain Campignon
alain.campignon@spmhotels.pf
Ph: (61) 280 1136 18
BP460 - 98713 PAPEETE
TAHITI – FRENCH POLYNESIA

AMERIQUE DU SUD

Jean-Bruno Gillot
jb.gillot@cap-amazon.com
Ph: +5411 -48034439
Ugarteche 2850- 7° piso depto 15
CP 1425 Buenos Aires, Argentine

www.spmhotels.com



South Pacific Management
Pacific's Hidden Paradise