



BEACH
RESORT &
SPA

MANAVA

BEACH RESORT & SPA - MOOREA

KIT BANQUET

2018 - 2019



ES
OC
CA
RE
ND
IA

MENU A LA CARTE

Composez votre menu 2 ou 3 plats, à partir d'une sélection de mets de nos cartes.

Jusqu'à 30 personnes maximum.



SET MENU DE JEUNER

Entrées

Salade de Moorea (*crevette poêlées, porc rôti, ananas, vinaigrette passion*)

Trilogie de thon (*tartare, sashimi et poisson cru*)

Salade niçoise au thon grillé

Plats

Brochette de volaille marinée, sauce barbecue et garniture au choix

Club sandwich au poisson fumé

Filet de Mahi-Mahi rôti, sauce vierge à la tomate, riz coco

Desserts

Cheese-cake tropical, coulis d'agrumes

Salade de fruits frais

Farandole de sorbets (*citron vert, ananas, fruit de la passion, mangue, corossol*)

SET MENU DINER

Entrées

Salade tropicale à l'ananas et au pamplemousse, vinaigrette passion

Bisque de crevettes de Moorea et son gâteau de légumes

Carpaccio de bœuf, chutney de fruits secs, copeaux de parmesan

Plats

Conchiglioni Primavera

Entrecôte grillée, beurre à la béarnaise, garniture au choix

Filet de Mahi-Mahi rôti sur gratin de potiron au coco, sauce vanille

Desserts

Tarte fine à l'ananas

Manava Sphère

Farandole de sorbets (*citron vert, ananas, fruit de la passion, mangue corossol*)

Vous souhaitez d'autres proposition ? Faites nous part de vos envies et nous vous proposerons un menu sur mesure.





EVENTS
CATERING
SERVICES

BUFFETS

Sur une base de 30 personnes minimum.



BUFFET DE JEUNER

Entrées

- Assortiment de crudités
- Salade de pomme de terre
- Salade César au poulet
- Poisson Cru à la tahitienne
- Taboulé à la menthe fraîche

Barbecue

- Entrecôte
- Volaille
- Poisson grillé
- Sauces au choix

Accompagnements

- Riz
- Légumes sautés
- Potatoes

Desserts

- Fruits frais
- Assortiment de tartes

BUFFET DINER – MANAUA

Assortiment de la mer

- Duo de sashimis de thon
- Poisson cru à la tahitienne
- Crevettes de la Baie d'Oponohu sauce cocktail

Salades composées

- Salade exotique au curry
- Salade de crevette au coco
- Taboulé à la menthe fraîche
- Salade de la mer au citron vert
- Salade de poulet thaï
- Assortiment de crudités et vinaigrettes

A la découpe

- Pièce de bœuf sauce poivre
- Poisson des profondeurs en croustade de sel et beurre curcuma

Au chaud

- Tajine d'agneau
- Cury de thazard aux petits légumes
- Légumes sautés aux épices
- Pommes de terre grenailles en persillade, riz au coco

Les desserts du Manava



TEREVA BUFFET

Entrées

- Assortiment de maki et sushi
- Poisson cru à la tahitienne
- Carpaccio de thon blanc vinaigrette passion
- Cocktail crevettes ananas

Salades composées

- Salade grecque
- Salade César au poulet
- Salade Waldorf
- Salade coleslaw
- Bar à salade et vinaigrette

Live Barbecue

- Pièce de bœuf aux herbes et sauce poivre
- Travers ou poitrine de porc mariné au miel épices et raifort

Au chaud

- Papillote de poisson sala fruits frais
- Légumes sautés
- Pommes de terre en robe des champs
- Riz blanc
- Maïs grillé

Pâtes à la minute, sauce au choix :

- Basilic et tomate
- Bolognaise
- Pistou

Les desserts du Manava

BUFFET DE JEUNER OU DINER SUR MESURE

N'hésitez pas à nous soumettre vos souhaits de buffet afin que nous puissions établir un devis.



BUFFET QUEEN POMARE – *Le Tahiti d'autrefois*

Animation

Accueil polynésien et présentation du *Ahima'a*, le four traditionnel tahitien qui sera utilisé pour vous faire déguster les plats polynésiens les plus emblématiques en admirant un spectacle de danses et musiques locales.

Plats Froids

- Fafaru (*poisson traditionnel mariné*)
- Benitier Taioro
- Crevettes mayonnaise
- Salades composées
- Salade de taro
- Salade de crabe et patates douces
- Salade de riz aux crevettes
- Salade de bananes fei
- Poisson cru à la tahitienne

Plats Chauds

- Cochon de lait rôti
- Poulet fafa (épinards locaux)
- Poisson du lagon en feuille de banane
- Pua choux (porc)
- Brochettes de poisson
- Uru
- Veau

Accompagnements

- Riz vapeur
- Légumes
- Purée de potion

Desserts

- Assortiment de tartes locales
- Poe potiron et papaye
- Poe à la banane, rhum et vanille
- Ananas rôti à la vanille
- Îles flottantes
- Sélection de fruits frais





BOISSONS & CANAPES

BOISSONS & CANAPES

*Choisissez votre forfait boisson pour accompagner votre repas
ou créer un cocktail dinatoire sur mesure.*



FORFAITS BOISSONS PENDANT LES REPAS

Forfait Soft

Jus de fruits
Sodas
Eau minérale
Thé / Café

Forfait Easy

Vin « maison » rouge ou blanc au verre
Eau minérale
Thé / Café

Cocktail de bienvenue

Sur une base de 10 personnes minimum

1 Verre de Punch
3 Canapés froids

PAUSES CAFE

Forfait Manava

Jus de fruits
Eau minérale
Thé / Café

Forfait Maeua

Jus de fruits
Eau minérale
Thé / Café / Chocolat chaud
Viennoiseries

Forfait Fenua

Jus de fruits
Eau minérale
Thé / Café / Chocolat chaud
Sodas
Viennoiseries
Fruits frais
Assortiment de charcuterie et fromages



FORFAITS OPEN BAR

Sur une base de 20 personnes minimum.

Soft Open Bar

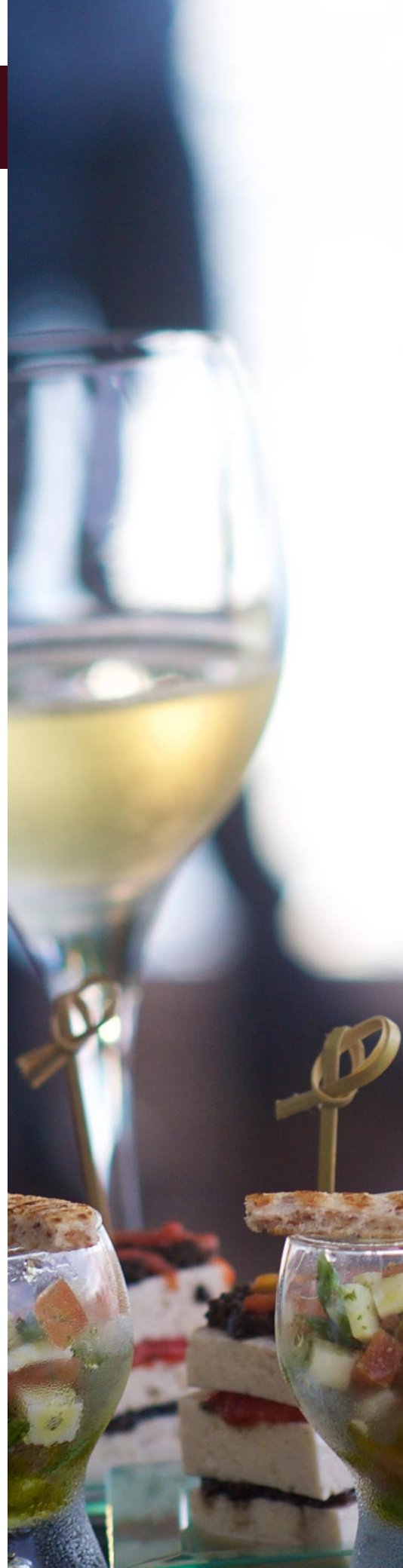
Virgin Maitai
Jus de fruits
Sodas
Eau Minérale

Classic Open Bar

Maitai
Jus de fruits
Sodas
Eau Minérale
Vin « maison »
Bière locale

Premium Open Bar

Maitai
Jus de fruits
Sodas
Eau Minérale
Vin « maison »
Bière locale
Whisky
Gin
Vodka
Rhum
Tequila
Champagne



CANAPES

Formule 6 pièces

Formule 9 pièces

Formule 12 pièces

A choisir dans la liste ci-dessous :

Canapés Froids

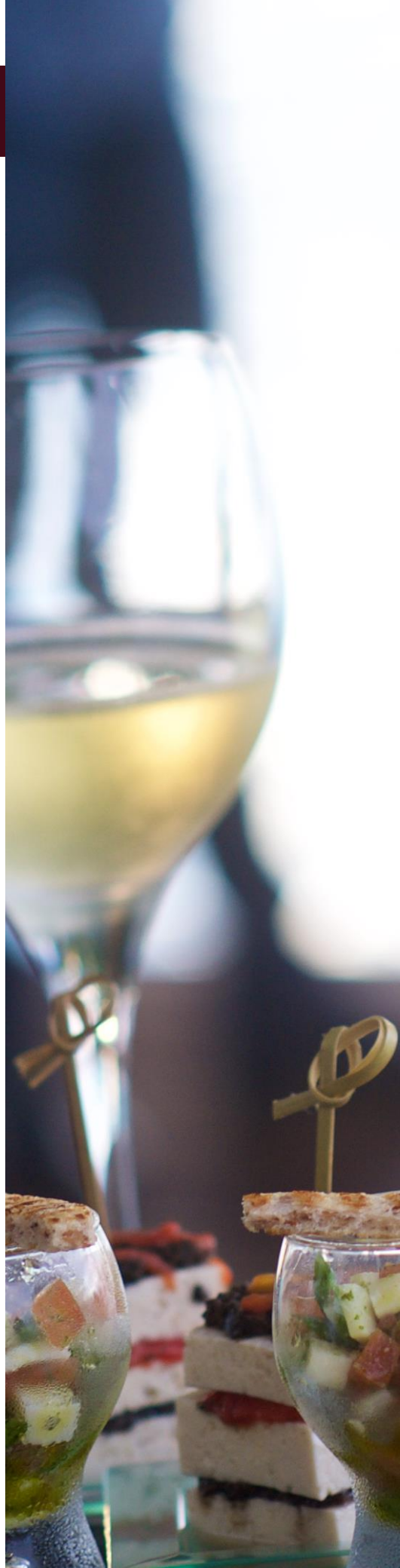
- Tortillas au jambon
- Tortillas au saumon fumé
- Napoléon de tofu au surimi et nori
- Foie gras à la gelée de vin moelleux
- Soupe froide de crustacés
- Tarte au thon et gingembre
- Poisson cru mariné au lait de coco
- Maki de poisson fumé
- Tarte végétarienne au basilique

Canapés Chauds

- Nems Végétariens
- Samossas
- Mini Croque-monsieur
- Filet de Poisson sauce citron
- Crevettes panées et sauce aigre douce
- Tarte agneau et potiron
- Mini Sandwich volaille & fromage
- Brochette de poisson au citron vert
- Saté de bœuf au gingembre
- Mini pizzas
- Feuilleté de thon au curry
- Tempura de crevettes aigre doux

Canapés Sucrés

- Choux à la crème
- Eclair au café
- Chocolat croquant et noix de coco
- Mousse légère aux litchis et à l'ananas
- Fromage blanc à l'ananas
- Sélection de mini tartes aux fruits
- Mini tiramisu
- Mini brownie sauce vanille
- Mini tarte au chocolat
- Fondant aux fruits de la passion
- Dés de fruits grillés et coulis de fruits rouges
- Tarte au citron meringuée





CONTACT



CONTACT

En cas de besoin, n'hésitez pas à nous contacter.

Sophie BESSOU

Sales & Marketing Director

Mail : sophie.bessou@spmhotelspf

Tel : (+689) 40 50 84 62

Fax : (+689) 40 42 99 14

Pascale MOURET

Sales Manager

Mail : sales@spmhotels.pf

Tel : (+689) 40 50 84 61

Mareva WONG

Local Market & Public Relations Manager

Mail : mareva.wong@spmhotels.pf

Tel : (+689) 40 50 84 58

David SOUM

Directeur de la Restauration

Mail : directeur.restauration@manavamooreaesort.pf

Tel : (+689) 40 55 17 50

Bureau de la Restauration

Mail : bureau.restauration@manavamooreaesort.pf

Tel : (+689) 40 55 17 63

Fax : (+689) 40 55 17 51

