



## MANUEL INCENTIVE





# BOISSONS

---

## PACKAGES BOISSONS DURANT LES REPAS

### **Package Soft Drinks:**

900 XPF / Personne

Jus de fruits  
Sodas  
Eau minérale  
Thé et café

### **Package simple: 2 verres par personne**

1 500 XPF / Personne

Eau minérale  
Vin blanc et rouge (vin maison)  
Bière locale  
Thé et café

### **Cocktail de bienvenue:**

1 450 XPF / Personne

*Minimum 10 personnes/ pas de maximum*

1 boisson (Punch) et des canapés froids (sur une base de 3 par personne)



# BOISSONS

---

## OPEN BAR

*Minimum: 20 personnes / Maximum: Taille du groupe*

### **Cook:**

Maitai, jus de fruits, soft drinks, eau minérale  
1 600 XPF / Personne / 1 heure

### **Opunohu:**

Maitai, jus de fruits, soft drinks, eau minérale  
Vin blanc et rouge, bière locale  
2 100 XPF / Personne / 1 heure

### **Mahanai:**

Maitai, jus de fruits, soft drinks, eau minérale  
Vin blanc et rouge, bière locale  
Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Tequila  
2 900 XPF / Personne / 1 heure

### **Moorea:**

Maitai, jus de fruits, soft drinks, eau minérale  
Vin blanc et rouge, bière locale  
Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Tequila Champagne  
4 900 XPF / Personne / 1 heure



# PAUSES CAFE

---

## Maeva

1 500 XPF / Personne

Thé / Café / Chocolat, eau minérale, jus de fruits  
Viennoiseries

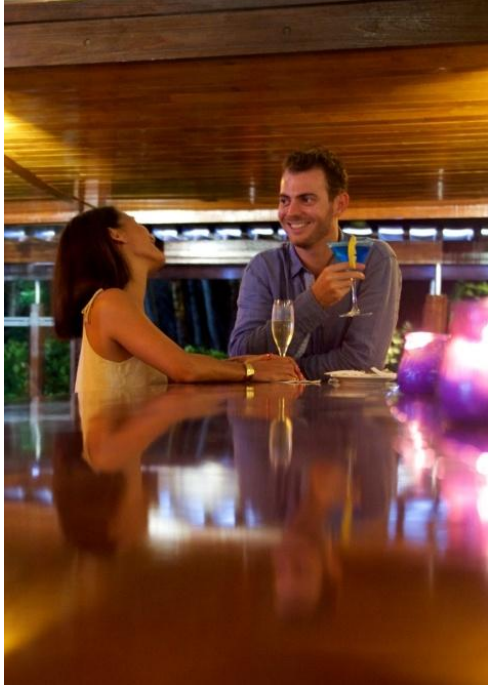


## Fenua

2 500 XPF / Personne

Thé / Café / Chocolat, eau minérale, jus de fruit  
Vin rouge, fruits frais  
Assortiment de charcuterie et fromages





# CANAPES

---

## LES CANAPES CHAUDS:

Spring rolls et samossas  
Sandwich toasté au fromage et à la volaille  
Brochette de poisson au citron  
Boeuf au saté et gingembre  
Mini pizzas  
Feuilleté au thon et au curry  
Tempura de crevettes sauce aigre douce

2 100 XPF / Personne

## LES CANAPES SUCRES STANDARDS:

Chou à la crème  
Eclair au café  
Fromage blanc aux ananas  
Tartes aux fruits (ananas, melon, pastèque)

7 pieces 1 200 XPF / Personne

## LES CANAPES SUCRES DELUXE:

Chou à la crème  
Eclair au café  
Mini tiramisu  
Mini brownie sauce vanille  
Tartes aux fruits (ananas, melon, pastèque)  
Tarte au chocolat  
Fondant au fruit de la passion  
Fromage blanc aux ananas  
Fruits en cubes sur coulis de fruits

9 pieces 1 900 XPF / Personne

# CANAPES

---

## DINER COCKTAIL CANAPES

### MANAVA:

*Les canapés froids*

*Tortillas au jambon*

*Poisson cru au lait de coco*

*Makis au saumon*

*Tarte végétarienne au basilic*

*Les canapés chauds*

Assortiment de bagnets vietnamiens, nems et samossas

Mini Croque Monsieur au poulet

Dés de poisson sauce citron

Boeuf épicé au gingembre

*Les desserts*

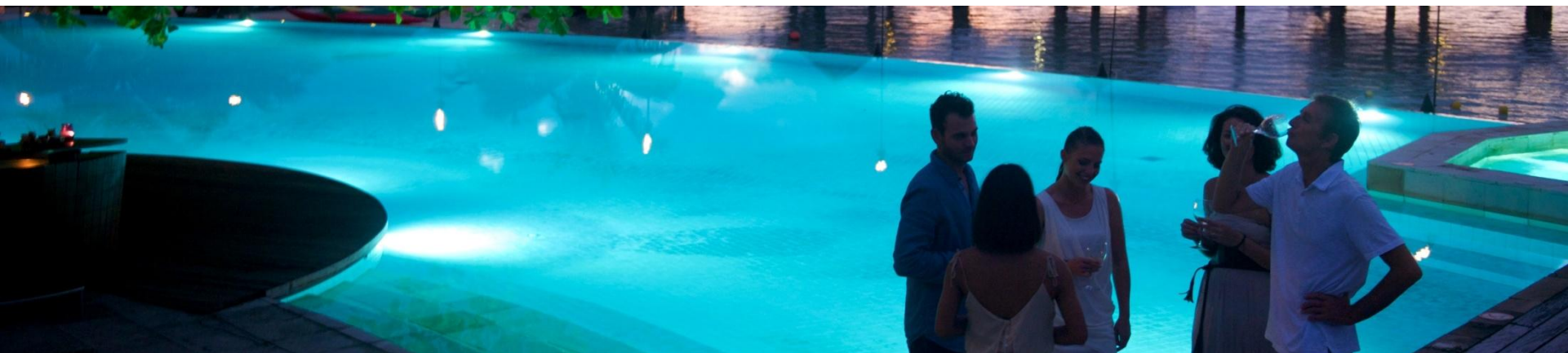
Tarte citron meringuée

Dés de fruits grillés, servis avec leur coulis de fruits

Mini chou à la crème

2 500 XPF / Personne

- Taxes non incluses -



# CANAPES

---



## DINER COCKTAIL CANAPES

### PEARL:

#### *Les canapés froids*

*Tortillas au saumon fumé  
Napoléon de tofu au crabe et au nori  
Soupe froide d'écrevisses  
Tarte au thon au gingembre*

#### *Les canapés chauds*

*Mahi Mahi sauce citron  
Crevettes croquantes sauce aigre douce  
Tarte d'agneau à la citrouille  
Empenadas de boeuf aux champignons*

#### *Les desserts*

*Sélection de tartes aux fruits  
Croquant de chocolat à la noix de coco  
Mousse onctueuse aux litchis et ananas*

2 750 XPF / Personne





# BUFFETS DEJEUNER

---

## BUFFET CHAUD

*Minimum: 30 Personnes / Maximum: Taille du groupe*  
3 800 XPF / Personne

Salade mixe

Poisson mariné à la tahitienne

Thazard noir, thon ou espadon grillés

Aloyau grillé

Poulet Teriyaki grillé

Légumes de saison et riz blanc

Fruits frais

Desserts



# DINER BUFFET

## BUFFET POLYNESIEN

*Minimum: 30 Personnes / Maximum: Taille du groupe  
5 900 XPF / Personne*

### *Les entrées*

Cocktail de crevettes aux ananas  
Assortiment de poissons marinés (thazard noir, ton, marlin)  
Taboulé aux fruits de mer  
Dés de poisson cru au lait de coco  
Salade de papaye au thon grillé  
Salade de patates douces  
Salade de taro  
Salade aux agrumes et coeurs de palmier  
Plateau de crudités  
Salade aux carottes, concombres, maïs, tomates, betteraves et artichauts  
Salade César, salade romaine, croûtons, anchois, poulet grillé

### *Les plats principaux*

Poulet aux épinards et lait de coco  
Porc rôti à l'ananas  
Boeuf grillé et mariné  
Poulet grillé et mariné  
Filet de poisson cuit dans des feuilles de bananier  
Petits poulpes et "pahua" sauce curry  
Espadon grillé sauce vanille

### *Les garnitures*

Assortiment de légumes de saisons  
Riz vapeur

### *Les desserts*

"Poe": dessert tahitien traditionnel (citrouille ou banane)  
Papaye rôtie et sa sauce sucrée  
Fruits frais de saison  
Pâtisseries à la noix de coco, banane, citron et au kiwi  
Napoléon de noix de coco et son chocolat  
Salade de fruits  
Sangria au rhum et fruits exotiques

- Taxes non incluses-



# MENUS DEJEUNER

---

## MENUS MOOREA

*Minimum: 12 Personnes / Maximum: Taille du groupe*  
3 700 XPF / Personne

Salade de crevettes et papayes vertes  
Filet de Mahi Mahi cuit dans une feuille de bananier  
Carpaccio aux ananas frais

Carpaccio de thon à l'huile d'olives  
Suprême de poulet au curry et son riz pilaf aux herbes  
Sélection de fruits frais

Roses de tomates et mozzarella  
Filet de poisson et patates douces au lait de coco  
Mousse au chocolat

## MENUS PEARL

*Minimum: 12 Personnes / Maximum: Taille du groupe*  
4 000 XPF / Personne

Sashimi de thon rouge aux algues  
Hampe de boeuf à la chinoise et riz cantonnais  
Crème brûlée à la vanille tahitienne

Poisson grillé au vinaigre  
Aloyau aux aubergines  
Croustillant de chocolat

Poisson mariné à la tahitienne  
Poulet et gratin de patates douces  
Dessert coco-chocolat



# MENUS DEJEUNER

---

## MENUS VEGETARIEN

*Minimum: 12 Personnes / Maximum: Taille du groupe*  
3 500 XPF / Personne

Taboulé végétarien  
Lasagnes végétariennes  
Salade de fruits

Trio de gaspachos et légumes locaux fris  
Risotto aux asperges  
Beignet d'ananas et son coulis de papaye

Feuilleté au tofu et tomates confites  
Soupe à la crème aux diverses saveurs / Légumes croustillants en tranches  
Gâteau à la noix de coco

- Taxes non incluses -





# MENUS DINER

---

## MENUS MOOREA

*Minimum: 12 Personnes / Maximum: Taille du groupe*  
5 500 XPF / Personne

Fromage de chèvre passé au grill accompagné de pommes  
Filet de Mahi Mahi à la vapeur aromatisé à la citronnelle et sa sauce thaï  
Tarte à la papaye et lait de coco

Salade César  
Magret de canard sauce ananas  
Dessert aux litchis et framboises

Trilogie polynésienne  
Filet de thon grillé – riz sauce coco  
Crème brûlée à la vanille de Polynésie

## MENUS PEARL

*Minimum: 12 Personnes / Maximum: Taille du groupe*  
5 700 XPF / Personne

Gaspacho froid et brochette de thon rouge  
Mahi Mahi grillé sauce vanille  
Croustillant au chocolat

Tempura de crevettes avec sa salade de papayes vertes et sa sauce aigre  
douce

Filet de boeuf, tian de légumes aux herbes  
Mousse onctueuse à la coco-banane et son coulis de chocolat

Salade de fruits de mer aux herbes  
Filet de thazard et son beurre aux algues  
Tiramisu aux ananas

# SOIREES A THEMES

## TE VAIORA : LE GRAND BLEU

*Minimum: 30 Personnes / Maximum: Taille du groupe*

*7 600 XPF / Personne*

*\*Buffet: Sauf les Mercredi et Samedi*

Découvrez l'essence des lagons polynésiens, un buffet de spécialités de fruits de mer décoré de symboles des mers du Pacifique. Un groupe de danse vous révélera les secrets des mythiques lagons polynésiens au travers d'un spectacle donné juste en face du restaurant. Sur la plage, la zone privée du bar ou au restaurant.

Trio de poissons locaux marinés (à la tahitienne, à la chinoise et à la façon Vanuatu)

Moules vertes marinées

Huîtres de Nouvelle-Zélande au vinaigre d'échalottes

Présentation de Maki, Sushi et Nigiri

Sashimi de thon rouge

Filet de thon grillé et chutney

Pain de viande au thazard

Salade de coeurs de palmiers et de coeurs d'artichauts et hareng

Thazard à la papaye en papillote

Homard

Thazard à la papaye en papillote

Filet de Mahi Mahi croustillant au jus de citron

Dés d'espadon et crevettes grillées

Steak de saumon et son gratin de citrouilles

Rougail aux tomates et crevettes grillées

Riz vapeur

Pommes de terre en chapelure et fromage

Légumes saisis

Piecrust Cappuccino

Tartelettes de fruits, fraises et chocolat

Dessert au caramel

Kalinowska's cup aux fruits rouges

Tropézienne

- Taxes non incluses -



# SOIREEES A THEMES

## LA REINE POMARE: LE TAHITI D'AUTREFOIS

*Minimum: 30 Personnes / Maximum: Taille du groupe*

*6 850 XPF / Person*

*\*Buffet: Sauf les Mercredi et Samedi*

Un accueil traditionnel polynésien vous attend au restaurant où vous pourrez goûter aux spécialités polynésiennes les plus populaires au coeur d'un décor évoquant l'ancien Tahiti. L'ensemble de l'équipe du restaurant se parera d'habits traditionnels pour l'occasion et un spectacle de danses polynésiennes sera donné durant le repas. A la plage, dans la zone privée du bar ou au restaurant.

Fafaru (Traditionnel poisson mariné à la tahitienne)

"Pahua" au taioro

Crevettes à la mayonnaise

Salade mixe

Salade de taro

Salade de crabe et de patates douces

Salade de riz aux crevettes

Salade de fei (bananes plantins)

Porcelet rôti

Poulet cuit à la vapeur et épinards locaux

Poisson du lagon dans une feuille de bananier

"Pua" au chou

Brochette de poisson

Riz vapeur

Légumes

Purée de citrouilles

Tarte coco

Papaye au four et son lait de coco

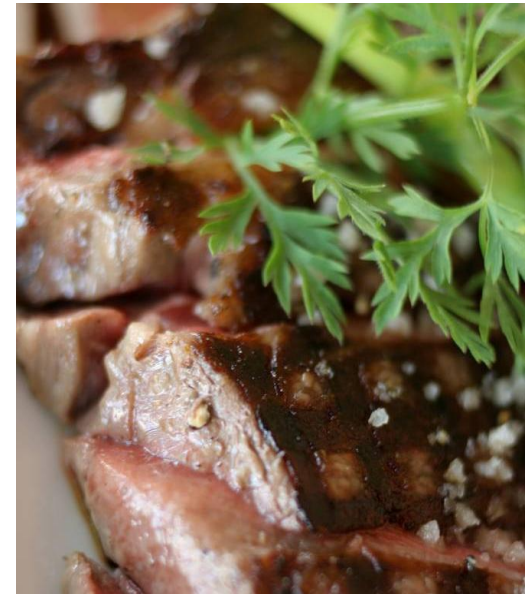
Sélection de fruits frais

Ile flotante et sa crème brûlée

Poe bananes (dessert tahitien) au rhum et à la vanille





Coconut tart

Tarte au citron



# SALLES DE REUNION

## SALLES REUNION "POE MA"

Meeting Room	Theatre 	Banquet 	Classroom 	Cocktail 	M <sup>2</sup>	Sq.Ft.	Height	A/C
« Poe Ma » A	Lounge	Lounge	Lounge	Lounge	26	280	3.m	YES
« Poe Ma » B	30	20	25	36	44	474	3.m	YES
« Poe Ma » C	60	40	50	72	88	947	3.m	YES
« Poe Ma » A+B	48	32	40	58	70	753	3.m	YES
« Poe Ma » A+C	78	52	65	94	114	1227	3.m	YES
« Poe Ma » A+B+C	Na	72	Na	130	158	1700	3.m	YES

### Equipement supplémentaire sur demande:

Tableau  
Microphone  
Sonorisation  
Lecteurs VHS / CD / DVD  
Vidéoprojecteur  
Set TV  
Connexions internet  
Bureau de secrétariat  
Ordinateur, imprimante, scanner, fax

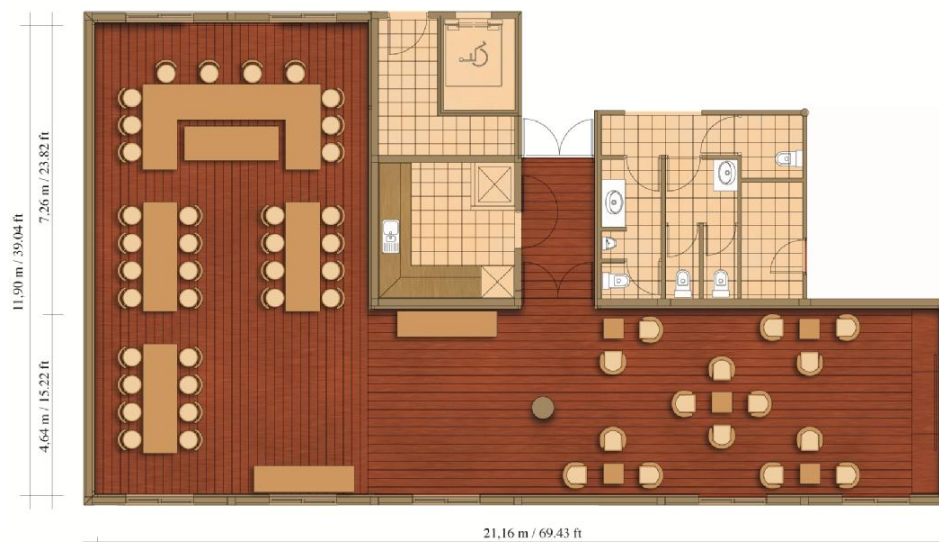
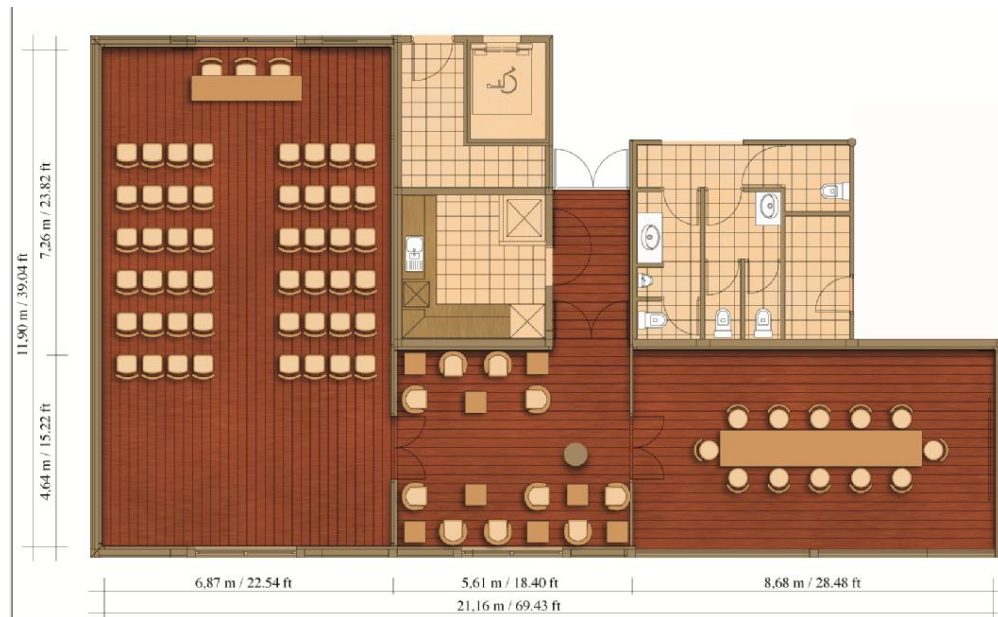
### TARIFS:

Demi-journée	Journée
11 364 xpf	22 727 xpf

### Prises de téléphone et prises électriques des salles de réunion Poe Ma:

Prises et TV	« Poe Ma » A	« Poe Ma » B	« Poe Ma » C
220 V wall plugs	4	6	8
220 V floor plugs	N/A	4	8
Wall telephone sockets	2	N/A	N/A
Floor telephone sockets	N/A	2	7
Internet	Y	Y	Y
Cable TV	Y	Y	Y

# SALLES DE REUNION





# ANIMATIONS

**TRIO UKULELE**

Sur demande

**SPECTACLE POLYNESIEN**

Sur demande

**DJ**

Sur demande

*\*Équipement sono spécial en supplément*

**SONO**

Sur demande

(location micro + sonorisation)

# ACTIVITES

---

## ACTIVITES GRATUITES

Piscine à débordement  
Jacuzzi adjacent  
Equipement de snorkelling  
Kayaks et pirogues à balancier  
Pétanque  
Ping pong  
Badmington  
Nurserie de corail

## ACTIVITES / EXCURSIONS PAYANTES

Pêche en haute mer  
Location de voitures et vélos  
Sortie baleines et dauphins  
Promenade à cheval  
Safari en jeep  
Manea spa sur place  
Ski nautique  
Promenade en catamaran au coucher du soleil  
Jet ski  
Plongée avec le centre Moorea Blue Diving sur place

Parachute ascensionnel  
Pique-nique sur le motu  
Promenade privée dans le lagon  
Pêche en haute mer  
Sortie baleines et dauphins  
Tour de l'île  
Quad



# ACTIVITE A NE PAS MANQUER

---

## Safari 4x4 ou Aventure tout terrain

Découvrez notre belle île, ses paysages luxuriants, sa faune et sa flore lors d'un tour en 4x4. Vous pourrez découvrir les champs d'ananas, les plantations de vanille et bien plus encore. Arrêtez-vous au Belvédère pour une vue à couper le souffle et visitez les marae (temples archéologiques). Laissez-vous porter par l'histoire de l'île et les légendes sur Moorea qui vous seront contées. Profitez-en pour faire un détour à l'usine de fabrication du fameux jus d'ananas où vous pourrez goûter divers produits locaux, liqueurs et jus de fruits. Achevez votre promenade en escaladant les cascades majestueuses de l'île.



# SITES RECOMMANDÉS

---



## LE BAR AUTERA'A

Le cadre exotique de notre pool bar est le lieu idéal pour vous retrouver entre amis.

Recommandé pour les cocktails.

## TERRASSE ET BAR LOUNGE LE MATIEHANI

# SITES RECOMMANDÉS

---

## LE RESTAURANT MAHANA'I

L'ambiance raffinée du restaurant va de pair avec les créations de notre chef, symbioses des saveurs françaises et de l'essence polynésienne.



# 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 13%+Service charge 4%)
- Taxes sur l'alcool: 17% (TVA 13%+Service charge 4%)
- 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<sup>er</sup> Avril 2017 au 31 Mars 2018.



#### **TAHITI**

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

#### **EUROPE**

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

#### **AUSTRALIE & NOUVELLE-ZELANDE**

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

#### **JAPON**

Takehiro Sato  
[takehiro.sato@spmhotels.pf](mailto: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

#### **ETATS-UNIS**

Marci Bogusz  
[marci.bogusz@spmhotels.pf](mailto:marci.bogusz@spmhotels.pf)  
Ph: 818 577 9443

#### **AMERIQUE DU SUD**

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

[www.spmhotels.com](http://www.spmhotels.com)



South Pacific Management  
*Pacific's Hidden Paradise*