

Noël

*Menu
du
Brunch
de Noël*



Programme du 25 Décembre 2020

11 h30

Arrivée du Père Noël en bout de ponton

12 h00 - 15 h00

Brunch

13 h30

Défilé de la boutique « Pearl Romance »

12 h00 - 15 h00

Animation Trio Ukulélé

Accès plage et piscine toute la journée

Menu du Brunch de Noël

Bar à Salades

Assortiment de Jeunes pousses et herbes du jardin
Légumes frais et colorés
Salades composées de viandes, fruits de mer et langoustes
Planches de charcuterie et de fromages

Beignets et tempuras

Tempura de légumes et de poissons du lagon
Nems et samoussas
Sauce soja, mayonnaise, wasabi, chili

Grillades

Steak de thon Teriyaki
Crevettes à l'ail
Calamars grillés
Black Angus à la moutarde à l'ancienne
Sauce barbecue, aux champignons, moutarde
Chimichurri épicée à l'ananas

Antipasti

Sélection de Mezze: tapenade, sardelle
Caviar d'aubergine, houmous
Foie gras sur pain d'épice

Fruits de mer & poissons

Pattes de crabe royal d'Alaska
Huîtres à l'échalote, au vinaigre de vin rouge
Au yuzu, citron vert frais et kaffir
Saumon fumé
Mahi Mahi
Poisson cru mariné à la Tahitienne
Ceviches
Carpaccio de bœuf
Sauce cocktail Brandy, mayonnaise yuzu
Soja, chili, nam jim

À la découpe

Dinde fumée entière avec sauce aux canneberges
Canard laqué au Char Siu
Épaule d'agneau australien aux herbes

Saveurs asiatiques

Plateaux de Sushimaki, Sashimi, Nigiri, california rolls
Saumon, thon, poisson de récif, crevettes
Gingembre, wasabi, soja
Riz sauté, nouilles sautées, poulet au curry
Légumes sautés à la sauce huître

Spécialités polynésiennes

Cochon de lait
Palourdes Benitier au lait de coco
Mahi Mahi en feuille de bananier
Poulet fafa aux épinards
Patates douces, taro, fruit à pain, bananes au fou

Menu : 8.400 XPF par adulte / 4.200 XPF par enfant (5 à 15 ans)
Boissons non alcoolisées non incluses (eau, jus de fruits, soft, boissons chaudes)

Menu du Brunch de Noël

Sélection de fromages et charcuteries

De France, d'Italie et d'Espagne
Grande variété de pains
Fruits secs, noix, cornichons et confitures

Coin des enfants

Crudités
Bâtonnets de poulet frits
Bâtonnets de poisson frits
Frites
Purée de pommes de terre
Mini burgers
Sandwichs hot-dog
Mini wraps au poulet
Pizzas

Desserts

Panettone
Brownies
Gâteau au chocolat et praliné
Salade de fruits à la vanille
Mousse au chocolat noir
Tartelettes aux fruits
Macarons
Panacotta
Crème Brûlée à la vanille
Baba au Rhum
Crème de marrons
Profiteroles
Ananas au basilic
Perles du Japon
Fruits tropicaux frais
Pâtisseries traditionnelles françaises
Crèmes glacées et sorbets

Menu : 8.400 XPF par adulte / 4.200 XPF par enfant (5 à 15 ans)
Boissons non alcoolisées non incluses (eau, jus de fruits, soft, boissons chaudes)



Mooei

*Christmas Brunch
Menu*



Program of December 25th, 2020

11 :30 am

Arrival of Santa Claus at Pure restaurant

12 pm - 3 pm

Brunch

1 :30 pm

Parade of the « Pearl Romance » boutique

12 pm - 3 pm

Live Ukulele music

Christmas Brunch Menu

Salad Bar

Baby leaf salads and herbs from the garden
Fresh raw vegetables
Assortment of mixed salads: meat, seafood and lobster
Cheeses and cold cuts boards

Fritters and Tempuras

Lagoon fish & Vegetables tempura
Spring rolls and samosas
Tempura soy sauce, wasabi, mayo, chili

Barbecue

Teriyaki Tuna steak
Prawns with garlic
Grilled squid
Black Angus beef with aged mustard
BBQ sauce, mushroom, mustard, chimichurri pineapple chili

Antipasti

Tapenade, sardella, eggplant dip, hummus
Foie gras with gingerbread

Raw bar

Alaska King Crab Legs
Oysters, with shallot in red wine vinegar
With yuzu, fresh lime, kaffir lime
Smoked salmon
Cured Mahi Mahi
Tahitian marinated fish in coconut milk
Ceviches with Asian flavors
Beef carpaccio
Mussels "marinière"
Brandy cocktail sauce, yuzu mayo, soya
Sweet chili, nam jim

From the oven

Whole smoked Turkey with cranberries sauce
Whole duck char siu
Australian lamb shoulder with herbs

Asian flavors

Sushimaki, Sashimi, Nigiri platters
California rolls, Salmon, Tuna, Reef Fish
Avocado, cucumber
Ginger, wasabi, soy sauce
Fried rice, stir fried noodles
Stir fried vegetables with oyster sauce

Polynesian flavors

Piglet
Benitier clams in coconut milk
Mahi Mahi in banana leaf
Chicken "fafa" with spinach
Sweet potatoes, taro, breadfruit, baked bananas

Menu : 8.400 XPF per adult / 4.200 XPF per children (5 to 15 years old)
Non-alcoholic drinks included (water, fruit juices, soft drinks, hot drinks)

Christmas Brunch Menu

Selection of cheeses and cold cuts

From France, Italy and Spain
Large variety of breads
Dried fruits, nuts, pickles and jams

Kids' corner

Raw vegetables
Cherry tomatoes
Chicken nuggets
Fish nuggets
French Fries
Mashed potatoes
Buttered spaghetti
Mini burger
Hotdog sandwich
Mini chicken wrap
Pizza

Desserts

Panettone
Brownies
Chocolate & praline cake
Vanilla flavored fruit salad
Dark chocolate mousse
Fruit tartlets
Macarons
Panacotta
Vanilla Crème Brûlée
"Baba au rhum"
Chestnut cream
Profiteroles
Pineapple with basil
Strawberry Tapioca pearls
Tropical fresh fruits
Traditional French pastries
Ice creams and sorbets

Menu : 8.400 XPF per adult / 4.200 XPF per children (5 to 15 years old)
Non-alcoholic drinks included (water, fruit juices, soft drinks, hot drinks)