

2020

*Réveillon
du Nouvel An*



Programme du 31 Décembre 2020

18 h00

Cocktail de la Direction au bar de l'hôtel
Animation musicale et spectacle polynésien

À partir de 19 h00

Ouverture du buffet spécial Nouvel An
Spectacle de danse traditionnelle
Animation DJ

21 h45

Feu d'artifice

En raison des consignes sanitaires en vigueur, nous sommes au regret de vous informer que nous serons dans l'obligation de clôturer notre soirée à 22h30

Menu du Réveillon du Nouvel An

Entrées froides

Assortiment de Jeunes pousses et herbes du jardin
Légumes frais et colorés
Salades composées de viandes, fruits de mer
Sélection de Mezze: tapenade, sardelle
Caviar d'aubergine, houmous
Fromage feta à l'origan
Foie gras sur pain d'épice
Cuisses de grenouille française

Rôtisserie

Dinde fumée entière avec sauce aux canneberges
Cuissot de cerf
Caille, Veau
Canard entier sauce au miel et vinaigre
Joue de bœuf braisée
Black Angus à la moutarde à l'ancienne
Sauce barbecue, aux champignons, moutarde
Chimichurri épicée à l'ananas
Épaule d'agneau australien au thym, ail et miel
Poitrine de porc croustillante sauce épicée

Fruits de mer

& poissons

Langoustes
Caviar (blinis, ciboulette, crème fraîche)
Pattes de crabe royal d'Alaska
Huîtres à l'échalote, au vinaigre de vin rouge
Yuzu, citron vert frais et combava
St Jacques fumée
Steaks de thon Teriyaki
Crevettes à l'ail
Calamars grillés
Moules au tom yam
Gravlax de saumon fumé
Mahi Mahi séché à la betterave
Poisson cru mariné à la Tahitienne
Ceviches aux saveurs asiatiques
Saumon au four au citron
Tiraditos au mélange de l'Amérique du Sud
Tartare de thon
Sauce cocktail Brandy, mayonnaise yuzu
Soja, chili, nam jim

Bouchées

Beignets de crevettes, poisson de récif
Tempura de légumes
Arancini, nems et samoussas
Sauce soja, mayonnaise, wasabi, chili

Rendez-vous italien

Pâtes Spaghetti ou Penne
Sauce crémeuse, tomate, pesto, aux truffes
Bacon, fruits de mer, champignons et légumes
Risotto aux truffes et champignons
Lasagnes bolognaises
Macaroni au fromage
Arancini aux champignons et aux truffes
Shots de gaspacho de tomate avec concombre

Spécialités polynésiennes

Cuissot de porc au lait de coco
Korori polynésien au lait de coco
Poisson de récif en feuille de bananier
Patates douces, taro, fruit à pain, bananes au four

Menu : 26.800 XPF par adulte / 7.850 XPF par enfant (5 à 15 ans)
Boissons non alcoolisées incluses (eau, jus de fruits, soft, boissons chaudes)

Menu du Réveillon du Nouvel An

Sélection de Saveurs asiatiques

Comptoir Japonais

Plateaux de Sushimaki, Sashimi, Nigiri, California rolls
Saumon, thon, poisson de récif, crevettes
Avocat, concombre
Tataki de boeuf
Sauces ponzu, gingembre, wasabi, soja

Mijotés et sautés

Riz sauté
Nouilles sautées
Poulet au curry
Légumes sautés à la sauce huître

Yakitori et satays

Légumes, crevettes, poulet, boeuf, porc, canard
Sauces yakitori, satay, aigre douce

Plateaux de fromages & charcuteries

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

Coin des enfants

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

Desserts

Îles flottantes aux fruits rouges
Crème caramel
Brownies aux noix
Oranges marinées au champagne et basilic
Gâteau royal au chocolat et à la vanille
Salade de fruits à la vanille
Mousse au chocolat noir
Tartelettes assorties
Macarons
Panacotta
Crème Brûlée à la vanille
Baba au Rhum
Crème de marrons
Profiteroles aux framboises
Ananas au jus safrané
Perles du Japon aux fruits de la passion
Fruits tropicaux frais
Pâtisseries traditionnelles françaises
Crèmes glacées et sorbets

Menu : 26.800 XPF par adulte / 7.850 XPF par enfant (5 à 15 ans)
Boissons non alcoolisées incluses (eau, jus de fruits, soft, boissons chaudes)