

*Menu du
Réveillon
du Nouvel An*



Programme du 31 Décembre 2020

18 h00

Cocktail de la Direction au bar de l'hôtel
Animations musicales

À partir de 19 h00

Ouverture du buffet spécial Nouvel An
Spectacle de danse traditionnelle
Animation DJ jusqu'à 1h00 du matin

00 h00

Compte à rebours et Feu d'artifice

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)

New Year's Eve

*New Year's Eve
Menu*



Program of December 31st, 2020

6 pm

Management cocktail at the hotel bar
Live music

From 7 pm

Opening of the special New Year's buffet
Traditional dance show
DJ set until 1 am

Midnight

Countdown and Fireworks

New Year's Eve Menu

Delicious cold appetizers

Baby leaf salads and herbs from the garden
Fresh raw vegetables
Assortment of mixed salads: meat, seafood and lobster
Assortment of mezze: Tapenade, sardella
Eggplant dip, hummus
Yoghourt with mint
Feta cheese with oregano
Foie gras with gingerbread
French frog legs

From the grill

Whole smoked Turkey with cranberries sauce
Whole duck with gastrique sauce
Quail and Veal
Australian lamb shoulder with thyme, garlic and honey
Crispy pork belly, spicy sauce
Braised beef cheek
Black Angus beef with aged mustard
BBQ sauce, mushroom, mustard, chimichurri
Pineapple chili
Roasted Deer leg

Seafood & Fish

Grilled Lobsters
Caviar (blinis, chives, sour cream)
Alaska King Crab Legs
Oysters, with shallot in red wine vinegar
With yuzu, fresh lime, kaffir lime
Smoked scallops
Teriyaki Tuna steak
Prawns with garlic
Grilled squid
Mussels cooked in tom yam
Smoked salmon gravlax
Beetroot cured Mahi Mahi
Tahitian marinated fish in coconut milk
Ceviches with Asian flavors
Baked Salmon with lemon
Tiraditos with South America twisty
Tuna tartare
Brandy cocktail sauce, yuzu mayo, soya
Sweet chili, nam jim

Bites

Flitters of Prawns, Reef Fish
Vegetables tempura
Arancini, spring rolls and samosas
Soy sauce, wasabi, mayo, chili

Italian rendez-vous

Spaghetti or penne pasta
Cream sauce, tomato, pesto, truffle
Bacon, seafood, mushrooms and vegetables
Truffle & mushrooms Risotto
Bolognese Lasagna
Mac and Cheese
Mushrooms and truffle arancini
Shots of tomato gazpacho with cucumber

Polynesian specialities

Roasted Pork with coconut milk
Polynesian clams in coconut milk
Reef fish in banana leaf
Sweet potatoes, taro, breadfruit, baked bananas

Menu : 26.800 XPF per adult / 7.850 XPF per children (5 to 15 years old)
Non-alcoholic drinks included (water, fruit juices, soft drinks, hot drinks)

New Year's Eve Menu

Selection of Asian flavors

Japanese counter

Sushimaki, Sashimi, Nigiri platters
California rolls, Salmon, Tuna, Reef Fish, Prawns
Avocado, cucumber
Beef Tataki with ponzu sauce, wasabi, soy sauce

Stews & stir fry

Fried rice
Stir fried noodles
Chicken curry
Stir fried vegetables with oyster sauce

Yakitori et satays

Vegetables, prawns, chicken, beef, pork, duck
Yakitori sauce, satay, sweet and cream

Platters of cheeses & 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

Red fruit "Ile flottante"
Crème caramel
Walnut brownies
Marinated orange with champagne & basil
Royal chocolate & vanilla cake
Vanilla flavored fruit salad
Dark chocolate mousse
Assorted tartlets
Macaron
Panacotta
Cream Brûlée vanilla
Baba au rhum
Chestnut cream
Raspberry profiteroles
Pineapple in saffron jus
Passion fruit Tapioca pearls
Tropical fresh fruits
Traditional French pastries
Ice creams and sorbets

Menu : 26.800 XPF per adult / 7.850 XPF per children (5 to 15 years old)
Non-alcoholic drinks included (water, fruit juices, soft drinks, hot drinks)