



*Menu
du
Réveillon
de Noël*

Programme du 24 Décembre 2020

18 h00

Cocktail de la Direction au bar de l'hôtel
Animation musicale avec le trio Hauata

A partir de 19 h00

Ouverture du buffet de Noël

Animation musicale toute la soirée

Menu du Réveillon 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

Crevettes, poisson de récif et tempura de légumes
Arancini aux champignons et aux truffes, nems et samosas
Sauce soja, mayonnaise, wasabi, chili

Grillades

Steaks de thon Teriyaki
Crevettes à l'ail
Calamars grillés
Black Angus à la moutarde à l'ancienne
Sauces barbecue, aux champignons
Chimichurri épicée à l'ananas
Shots de gaspacho tomate et concombre

Antipasti

Sélection de Mezze: tapenade, sardelle
Caviar d'aubergine, houmous
Fromage feta à l'origan
Foie gras sur pain d'épice
Escargots français

Fruits de mer & poissons

Pattes de crabe royal d'Alaska
St Jacques fumées
Huîtres à l'échalote et vinaigre de vin rouge
Au yuzu, citron vert frais et combava
Moules à la marinière
Gravlax de saumon fumé
Mahi Mahi séché à la betterave
Poisson cru mariné à la Tahitienne
Ceviches aux saveurs asiatiques
Tiraditos au mélange de l'Amérique du Sud
Tartare de thon
Sauces cocktail, mayonnaise yuzu, soja, nam jim

À la découpe

Saumon au four au citron
Dinde fumée entière avec sauce aux canneberges
Filet de cerf
Canard entier sauce au miel et vinaigre
Poitrine de porc croustillante sauce épicée
Andouillette
Épaule d'agneau australien au thym, ail et miel
Joue de bœuf braisée

Pâtes et Risottos

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

Menu : 15.700 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 de Noël

Comptoir japonais

Plateaux de Sushimaki, Sashimi, Nigiri
California rolls, saumon, thon, poisson de récif, crevettes
Avocat, concombre
Tataki de boeuf avec ses sauces : ponzu gingembre
Wasabi, soja

Yakitori et satays

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

Saveurs asiatiques

Riz sauté, nouilles sautées, poulet au curry
Légumes sautés à la sauce huître

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, uru, bananes au four

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
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

Panettone
Bûche de Noël au chocolat
Bûche de Noël exotique
Bûche de Noël châtaigne
Îles flottantes aux fruits rouges
Crème caramel
Brownies aux noix
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
Ananas au jus safrané
Perles du Japon à la fraise
Fruits tropicaux frais
Pâtisseries traditionnelles françaises
Crèmes glacées et sorbets

Menu : 15.700 XPF par adulte / 7.850 XPF par enfant (5 à 15 ans)
Boissons non alcoolisées incluses (eau, jus de fruits, soft, boissons chaudes)