



HÔTEL - BAR - RESTAURANT

EVENEMENTS

Plaquette de présentation
2023



NOS ESPACES

Le Royal Tahitien vous propose plusieurs lieux dans un magnifique jardin tropical de 3 hectares.

- **La Salle de Banquet** – 450 m² pouvant accueillir jusqu'à 450 personnes, avec extension possible dans les jardins, vous offre un cadre unique puisqu'elle jouxte d'une part notre magnifique jardin et de l'autre le bord de mer, avec une vue imprenable à la fois sur le Diadème et sur Moorea. Salle entièrement ouverte sur l'extérieur.

Occupation jusqu'à 17h maximum. Animation musicale en acoustique uniquement.

- **Le Salon VAI ARII** – 70 m² pouvant accueillir jusqu'à 65 personnes, climatisé, en bord de mer, avec terrasse extérieure. C'est l'espace idéal pour vos réunions, séminaires ou repas privés.

La salle est équipée d'un écran TV 55" tactile avec Windows 10 intégré.

Tarif de Mise en place Cocktail ou Dîner sur demande

Prévoir une solution en cas de pluie, LOCATION DE CHAPITEAU A LA CHARGE DU CLIENT

LOCATION MATERIEL

Fournitures sur demande :

Paper board et marqueurs
Vidéoprojecteur
Matériel de sonorisation

OFFERT
à la demande
à la demande

FORMULES COCKTAIL SALEES

Pour tous nos forfaits salés, 12 à 15 pièces par personne

Forfait Amuse Bouche : assortiment de quiche, pizza, feuilletés fromage, won ton (12 pièces par personne)

Jusqu'à 15 personnes
Jusqu'à 30 personnes
Jusqu'à 45 personnes
Jusqu'à 60 personnes

Forfait Cocktail Matotea : Canapés au Poisson Fumé, Canapés Jambon Fromage, Canapés Coppa, Canapés Terrine Campagnarde, Feuilletés fromage, Feuilletés Tomate, Feuilletés Saucisse, Won Ton (12 pièces par personne)

Pour 20 personnes
Pour 45 personnes
Pour 60 personnes
Pour 100 personnes

Forfait Cocktail Temehani : Brochettes de Poulet au citron, Nems, Bouchons au « pua rôti », Quiche Pahua, Quiche Fafa et Crevettes, Brochettes de Crevettes, Samossa de Poulet, Croquettes de Uru au « Puatoro », Brochettes de Bœuf Teriyaki (12 pièces par personne)

Pour 30 personnes
Pour 50 personnes
Pour 70 personnes
Pour 100 personnes

Forfait Cocktail Orohena : Sushi Maki, Sushi Uramaki, Caviar d'Aubergine, Chaud froid de Thon, Verrine de Tartare exotique, Quiche froide au fe'e, Rouelle de Thazard fumé et avocat, Rose de saumon fumé, Brochettes de Poulet au citron, Nems, Bouchons au « pua rôti », Quiche Pahua, Quiche Fafa et Crevettes, Brochettes de Crevettes, Samossa de Poulet, Panés de Uru au « Puatoro », Brochettes de Bœuf Teriyaki (15 pièces par personne)

Pour 30 personnes
Pour 50 personnes
Pour 70 personnes
Pour 100 personnes



FORMULE COCKTAIL SUCREE

Forfait Cocktail Aorai : Tartelette Goyave, Mille Feuilles Ananas, Tartelette citron meringuée, Tarte coco, Fondant aux deux chocolats, Choux crémeux passion, Cheesecake à la mangue, Bavarois ananas-coco (3 pièces par personne)

Pour 30 personnes
Pour 50 personnes
Pour 70 personnes
Pour 100 personnes

3 Mignardises par personne

PAUSE CAFE

Pause Café :

Café, Thé, Eau

Pause Détente :

Café, Thé, Eau, Jus de Fruits, Viennoiseries ou mignardises



LES GÂTEAUX



Mimosa, Forêt Noire, Moka

jusqu'à 10 personnes

jusqu'à 15 personnes

jusqu'à 25 personnes

jusqu'à 35 personnes

Gâteau d'anniversaire

Pour 6 pers.

Pour 8 pers.

Pour 12 pers

Moelleux aux trois chocolats

Tiramisu

Entremet Caramel-Poire

Cheesecake coulis framboise

Charlotte aux Litchis

Trianon

Tarte aux Fraises

Gâteau de Mariage (minimum 25 pers)

Pièce montée: Choux & Nougatine

Gâteau traditionnel: Génoise, Crème et Meringue

Italienne

Droit d'assiette pour gâteau de l'extérieur



PRESTATION CREPES

Crêpes à volonté (chocolat en poudre,

Pâte à tartiner, sucre, confiture)

de 25 jusqu'à 50 personnes

de 51 jusqu'à 100 personnes

de 101 jusqu'à 200 personnes



MENUS

Menu 1

Tartare de Thon aux fruits de saison
Ou

Bruschetta Mozza-Serrano, Tomates Confites
* * *

Joue de Bœuf façon bourguignon
Ou

Poisson du jour, sauce à la Vanille
* * *

Tatin Papaye façon Grand-mère
Ou
Profiteroles maison

Menu 2

Carpaccio de Bœuf, Roquette et Piment d'Espelette
Ou

Duo de Tartare aux saveurs du Fenua
* * *

Chartreuse de Papio et Crevettes au Riesling
Ou

Souris d' Agneau en Tajine et Citron confit
* * *

Fondant Carambar et Chocolat Blanc
Ou

Crumble de Pommes et Poires au citron vert

Menu 3

Saumon Gravlax à l'Aneth et Blinis
Ou

Escalope de Foie Gras poêlée, Chutney des îles
* * *

Choucroute de Poisson
Ou

Bœuf Wellington sauce Foie Gras
* * *

Charlotte aux Litchis
Ou

Cœur coulant chocolat



Pour un groupe (minimum 8 pers et maximum 30 personnes) il faudra choisir le même **MENU** pour tous les convives, choix des entrées, plats et desserts de chacun à renseigner au moins 72 heures à l'avance
Produits sous réserve d'arrivée

FORMULES « CONVIVIALES » au choix

(Minimum 25 personnes, boissons non comprises,
1 plat de chaque choix par table de 8 personnes, sans recharge)

FORMULE FRANCAISE :

Salade de Terrine de poisson Maison
Salade de Tomates et Feta
Mahi Mahi façon meunière
Poulet Chasseur
Bœuf Bourguignon
Riz Pilaf
Haricots Verts
Purée de Pommes de Terre

FORMULE MAROCAINE :

Salade Méditerranéenne
Petits Légumes à la « Grecque »
Tajine de Poisson au Citron confit
Boulettes de Viande et Merguez
Poulet et Collier d' Agneau
Légumes
Semoule aux Raisins

FORMULE POLYNESIENNE :

Poisson Cru,
Sashimi
Petits Perroquets à la vapeur
Poulet au Fāfā,
Pūa Choux
Uru et Taro,
Fei et Banane
Riz Blanc

BUFFETS au choix

(Minimum 30 personnes, boissons non comprises)

BUFFET ENFANTS :

Buffet Chaud: Hamburger, Chicken burger, Hot Dog, Quiche, Pizza, Nuggets, Frites
Dessert : Gâteau, Ice Cream

BUFFET BARBECUE :

Buffet Froid : Poisson cru au lait de Coco, Salade de pommes de terre, Crudités
Buffet Chaud : Steak grillé sauce au poivre, Poulet façon Tex Mex, Assortiment de saucisses, Méka sauce vanille, Riz
Dessert : Assortiment de fruits de saison

BUFFET OA OA :

Buffet Froid : Calamars Frits, Won Ton, Quiche Lorraine, Quiche au Thon, Assortiment de crudités, Poisson cru au lait de Coco, Carpaccio de Thon
Buffet Chaud : Fricassée de Poulet au curry et lait de coco, Pièce de bœuf cuisson lente sauce Jack, Escalope de Thazard pochée sauce au vin blanc
 Perroquet pané au coco, Riz, frites, haricots verts
Dessert : Assortiment de crêpes

BUFFET MA'A TAHITI :

Poisson cru au lait de Coco, Fafaru, Taïoro, Poulet fafa, Pua choux, Porcelet rôti au lait de coco, Lames de Thon façon Kaina, Poisson du lagon grillé, Pahua au Curry et Lait de coco, Fei, Taro, Uru, Patate Douce, Mitihue, Poe Banane, Poe Papaye, Ipo

BUFFET AMERICAIN :

Buffet Froid : Salade César, Ahi Poke, Calamars Frits, Crudités, Coleslaw
Buffet Chaud : Ribs de Porc, Assortiment de Saucisses, Poulet façon Tex Mex, Crevettes Cajun, Fish & Chips, Haricots Blancs, Haricots Verts, Pommes de terre sautées
Dessert : Cheesecake, Brownies, Crumble Bananes flambées, Assortiment de fruits, Crêpes



BUFFET BRINGUE :

Buffet Froid : Salade Périgourdine, Poisson cru au lait de coco, Terrine de Thon, Carpaccio de Thazard au Réa Tahiti et Piment d'Espelette, Assortiment de Crudités
Buffet Chaud : Train de Côtes sauce Jack cuisson basse température, Gigot d'agneau rôti au Thym et au Miel, Poitrine de Porc Tandoori, Perroquet pané au Coco, Moules marinières, Gratin du Fenua, Haricots Verts, Riz, Frites
Dessert : Farandole de Pâtisseries, Stand de crêpes

BUFFET ROYAL TAHITIEN :

Buffet Froid : Toasts de Foie Gras, Buisson de Crevettes, Assortiment de Crudités, Poisson Cru, Saumon Gravlax
Buffet Chaud : Filet de Volaille aux Morilles, Filet de bœuf Wellington, Ballottine de Perroquet aux Crevettes, Saumon aux Poireaux, Gratin de Patate douce, Haricots Verts, Riz Pilaf
Dessert : Moelleux aux trois chocolats, Tarte aux fruits de saison, Entremet Caramel-Choco, Cheesecake Framboises, Salade de Fruits Frais

LES BOISSONS

Bière pression au pichet de 1,5 litres
 Bière pression en distributeur de 3,5 litres
 Bière pression classique en fût de 20 litres
 Punch au pichet de 1,5 litres

Forfait boissons

Forfait eaux : (par table de 8 personnes)
 2 bouteilles Eau plate, 2 bouteilles eau gazeuse, 8 cafés

Forfait soft drink : (par table de 8 personnes)
 2 bouteilles Eau plate, 1 bouteille de jus de fruits et 2 bouteilles de soda, 8 cafés

Forfait Vitis: (par table de 8 personnes)
 2 bouteilles Eau plate, 2 bouteilles eau gazeuse, 2 bouteilles de vin de notre sélection*, cafés
 * Beaujolais « Duboeuf » & Tariquet Sauvignon

Les droits de bouchons

Les droits de bouchons sont acceptés uniquement si un des forfaits ci-dessus a été choisi
 Droit de bouchon par bouteille de vin (75cl)
 Droit de bouchon par bouteille de champagne ou bouteille d'alcool (75 cl)

FORMULE ANNIVERSAIRE PISCINE

De 12h à 17 h Sur réservation uniquement



06/2023

Jusqu'à **10** enfants et **2** adultes maximum
(Enfants de 5 à 12 ans)

Assortiment de canapés, Quiche et Pizza
Gâteau d'Anniversaire
(Forêt Noire, Mimosa ou Tout Chocolat)
Bonbons
4 Btles de Sodas, 4 Btles Eau Royale
et 4 Boites de Jus

Accès Piscine

Serviettes non fournies - Baignade non surveillée

Boissons et nourriture d'origine extérieure sont interdites.

La présence d'un adulte lors de la prestation est
obligatoire et organisée par vos soins.

Acompte de 50% à la réservation, annulation **5 jours** à l'avance



OPTION ANNIVERSAIRE

- Combo Toboggan- Trampoline gonflable : à la demande
- Toboggan gonflable : à la demande
- Pinata non garnie à la demande
- Poneys à la demande
- Clowns à la demande
- Maquilleuses à la demande

** Sous réserve de changement sans préavis des prestataires*



CONDITIONS DE RESERVATION

Pour toute réservation de salon ou de prestation il vous sera demandé un acompte.

- 50% d'acompte à la signature du contrat pour confirmer la prestation
- solde le jour de l'événement

CONDITIONS D'ANNULATION

Dès lors que la prestation ou l'événement entre l'hôtel et le client est validé , les conditions d'annulation sont les suivantes :

- Pour une privatisation, toute annulation survenant moins de 30 jours avant la date de la prestation: paiement de 50% du montant global
- Pour toute autre prestation réservée: annulation moins de 7 jours avant la date de la prestation: paiement de 50% du montant global

NOS COORDONNEES

Hotel – Restaurant ROYAL TAHITIEN
88, Rue Temarii – Pirae

BP 40 003 – 98713 Papeete
Tel : 40 50 40 40 - Fax : 40 50 40 41

www.royaltahitien.pf



Royal Tahitien Officiel



VOTRE CONTACT

Mlle Vaitiare MANUEL
Responsable Séminaires et Banqueting

v.manuel@royalpolynesia.pf

Tel: 40 50 40 47