

HORAIRES

Petit déjeuner

Lundi à Samedi 6h30 à 9h30

Dimanche 6h30 à 11h

Déjeuner

Tous les jours de 11h30 à 14h

Dîner

Lundi au mercredi de 18h30 à 21h

Jeudi au samedi de 17h30 à 21h

Dimanche 18h à 20h (sur réservation)

Bar

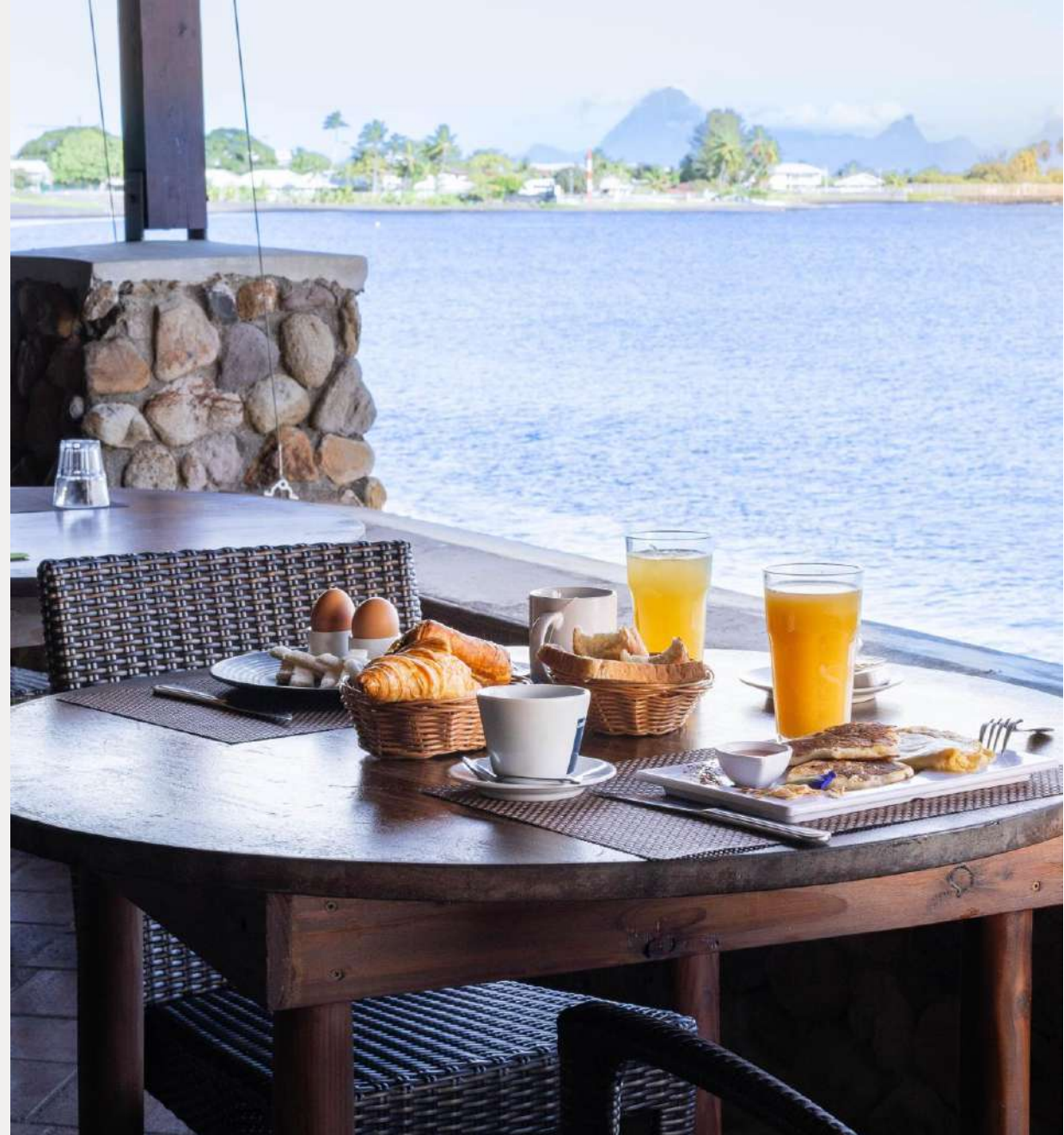
Tous les jours de 11h à 14h

17h à 21h

Le vendredi de 11h à 21h

Animation musicale du Jeudi au Samedi soir

Renseignements & réservations :
Tel: +(689) 40 50 40 40
mail : reception@royaltahitien.pf



CARTE PETIT-DEJEUNER



Nos Formules



BUFFET CONTINENTAL CONTINENTAL BUFFET

BOISSONS CHAUDES ET FRAICHES

VIENNOISERIES ET PAINS

COIN FROID : CHARCUTERIES, FRUITS DE SAISON, YOURT MAISON

3 000F/ADULTE

2 100F/ ENFANT DE 3 A 10 ANS
INCLUS

COLD AND HOT BEVERAGES

BREADS AND PASTRIES

COLD CORNER : COLD MEAT, FRESH FRUITS, HOMEMADE
YOGHURT

3 000 F/ADULT

2 100F/CHILD FROM 3 TO 10 YO

PETIT DEJEUNER EUROPEEN EUROPEAN FORMULA

BUFFET CONTINENTAL + UNE ASSIETTE COMPOSEE DE PANCAKES
& CREPES

3 500F/ADULTE

2 450F/ ENFANT DE 3 A 10 ANS
INCLUS

ACCESS TO CONTINENTAL BUFFET + ONE PLATE WITH PANCAKES
& CREPES

3 500 F/ADULT

2 450F/CHILD FROM 3 TO 10 YO

PETIT DEJEUNER ASIATIQUE ASIAN FORMULA

BUFFET CONTINENTAL + UNE ASSIETTE COMPOSEE DE PANES
INCLUANT : 2 NEMS, 2 BOUCHONS, 2 WON TON, 2 CREVETTES
PANEES

3 950F/ADULTE

2 750F/ ENFANT DE 3 A 10 ANS
INCLUS

ACCESS TO CONTINENTAL BUFFET + ONE PLATE WITH 2 EGG
ROLLS, 2 BOUCHONS, 2 WON TON, 2 BREADED SHRIMPS

3 950 F/ADULT

2 750F/CHILD FROM 3 TO 10 YO

PETIT DEJEUNER AMERICAIN AMERICAN FORMULA

BUFFET CONTINENTAL + UNE ASSIETTE D'OEUF AU CHOIX
(OEUF AU PLAT, OMELETTE, OEUFS BROUILLES) SERVIS AVEC
HASHBROWN ET BACON GRILLE

4 320F/ADULTE

3 020F / ENFANT DE 3 A 10 ANS
INCLUS

ACCESS TO CONTINENTAL BUFFET + ONE PLATE WITH YOUR
CHOICE OF EGGS (SUNNY SIDE UP, OMELET, SCRAMBLED EGGS)
SERVED WITH HASHBROWN AND BACON

4 320F/ADULT

3 020F/CHILD FROM 3 TO 10 YO

PETIT DEJEUNER TAHITIEN TAHITIAN FORMULA

BUFFET CONTINENTAL + UNE ASSIETTE COMPOSEE DE POISSON
CRU AU LAIT DE COCO OU POISSON DU JOUR FRIT

4 870F/ADULTE

3 410F/ ENFANT DE 3 A 10 ANS
INCLUS

ACCESS TO CONTINENTAL BUFFET + ONE PLATE WITH
MARINATED RAW FISH WITH LIME AND COCONUT MILK OR
GRILLED FISH OF THE DAY

4 870F/ADULT

3 410F/CHILD FROM 3 TO 10 YO

Carte / Menu



BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

LAIT CHAUD / <i>HOT MILK</i>	250 XPF
LAIT DE COCO / <i>CONONUT MILK</i>	300 XPF
EXPRESSO	300 XPF
CAFE FILTRE / <i>FILTER COFFEE</i>	350 XPF
CAFE AU LAIT / <i>LATTE COFFEE</i>	400 XPF
CAPPUCCINO	450 XPF
CHOCOLAT CHAUD / <i>HOT CHOCOLATE</i>	350 XPF
CAFE TAHITIEN A LA VANILLE ET AU LAIT DE COCO <i>TAHITIEN COFFEE WITH VANILLA AND COCONUT MILK</i>	550 XPF

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

SALADE DE FRUITS / <i>FRUITS SALAD</i>	1 250 XPF
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON <i>SEASONAL SLICED FRUITS</i>	1 500 XPF

CEREALES ET LAITAGE CEREALS & DAIRY

YAOURT MAISON <i>HOMEMADE YOGURT</i>	350 XPF
FROMAGE BLANC <i>COTTAGE</i>	400 XPF
CORN FLAKES	450 XPF

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

THE GLACE MAISON / <i>HOMEMADE ICE TEA</i>	350 XPF
ANANAS / <i>PINEAPPLE</i>	450 XPF
ORANGE	450 XPF
MANGUE / <i>MANGO</i>	450 XPF
JUS FRAIS / <i>FRESH JUICE</i>	1100 XPF
<i>FRUITS DE SAISON / SEASONAL FRUITS</i>	

BOULANGERIE BAKERY

CORBEILLE DU BOULANGER (4 VIENNOISERIES AU CHOIX SERVIS AVEC BEURRE ET CONFITURE) <i>BAKER'S BASKET</i> (4 BAKERIES SERVED WITH BUTTER AND JAM)	1 450 XPF
---	-----------

ASSORTIMENT PAINS GRILLES (4 PIÈCES SERVIS AVEC DU BEURRE ET DE LA CONFITURE) <i>TOASTED BREAD</i> (4 PIECES SERVED WITH BUTTER AND JAM)	500 XPF
---	---------

PANCAKES OU CREPES OU GAUFRES (3 PIÈCES)	550 XPF
---	---------

A LA CARTE

OEUF A LA COQUE / <i>SOFT BOILED EGG</i>	550 XPF
OEUFS AU PLAT, BACON, HASHBROWN <i>FRIED EGG : BACON, HASHBROWN</i>	1 350 XPF
OEUFS BROUILLES / <i>SCRAMBLED EGGS</i>	1 350 XPF
OMELETTE AU CHOIX : (JAMBON, BACON, CHAMPIGNONS, FROMAGE, TOMATE) <i>OMELET WITH CHOICE : (HAM, BACON, MUSHROOMS, CHEESE, TOMATOES)</i>	1 350 XPF
POISSON CRU AU LAIT DE COCO <i>RAW FISH WITH COCONUT MILK</i>	1 900 XPF
POISSON DU JOUR GRILLE / <i>GRILLED FISH OF THE DAY</i>	2 200 XPF
STEAK A CHEVAL / <i>STEAK WITH A FRIED EGG</i>	2 900 XPF

CÔTÉ MER

SEA SIDE



PETITE
STARTER

GRANDE
MAIN

POISSON CRU AU LAIT DE COCO

MARINATED RAW FISH WITH COCONUT MILK AND LIME JUICE

1 500F*

2 800F

TARTARE DE THON TRADITIONNEL

TUNA TARTAR WITH RED ONIONS, TOMATOES, CUCUMBERS, CAPERS

1 500F*

2 700F

TARTARE DE KORORI ET THON ROUGE

DUO TARTAR : KORORI & TUNA

1 600F*

2 800F

CARPACCIO DE THON ROUGE TRADITIONNEL

TUNA CARPACCIO WITH TOMATOES, CUCUMBERS

2 600F*

SALADE ROYAL TAHITIEN (POULPE, POMMES DE TERRE GRENAILLE , CERNEAUX DE NOIX)

OCTOPUS, POTATOES, MIX SALAD, WALNUTS

2 900F*

NEMS - SASHIMI

HALF PORTION OF EGG ROLLS AND TUNA SASHIMI

2 600F*

SASHIMI DE THON ROUGE

TUNA SASHIMI ON A BED OF SHREDDED CABBAGE

2 600F*

ASSIETTE ROYAL TAHITIEN

POISSON CRU, SASHIMI, NEMS, CREVETTES FRAÎCHES, TARTARE DE THON, CHAUD FROID DE THON

3 900F

MARINATED COCONUT RAW FISH, TUNA SASHIMI, EGG ROLLS, RAW SHRIMPS, TUNA TARTAR, HALF COOKED TUNA

OE'O EN CROÛTE DE COCO

OE'O FISH IN COCONUT CRUST

2 700F*

FISH & CHIPS

BEIGNETS DE POISSON FRITS ET FRITES

FRIED FISH FILLETS AND FRENCH FRIES

2 900F*

HAURA CUISSON SOUS VIDE (SELON ARRIVAGE)

SOUS VIDE COOKING HAURA FISH (UPON AVAILABILITY)

3 600F

STEAK DE MEKA GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (SELON ARRIVAGE)

GRILLED MEKA (UPON AVAILABILITY)

3 900F

CREVETTES & KORORI FLAMBÉS AU PASTIS

FRESH SHRIMPS & KORORI PASTIS BLAZE

4 200F

CREVETTES FRAÎCHES

AU CURRY ET LAIT DE COCO

FRESH SHRIMPS SAUTEED WITH COCONUT MILK AND CURRY

3 900F

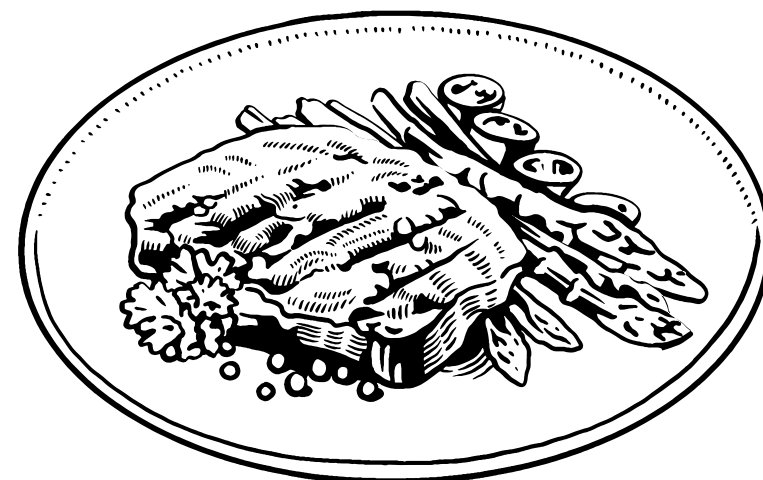


UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS - ONE SIDE DISH INCLUDED

*** INCLUS DANS LA MAP / AP**

CÔTÉ TERRE

LAND SIDE



PETITE
STARTER

GRANDE
MAIN

SALADE CÉSAR AU POULET PANÉ

FRIED CHICKEN BREAST, CROUTONS, HOMEMADE CARDINI'S SAUCE

1 600F*

2 700F

TARTARE DE FILET DE BOEUF

BEEF TARTAR WITH RED ONIONS, TOMATOES, CUCUMBERS, CAPERS

1 600F*

3 100F

NEMS

EGG ROLLS WITH FISH SAUCE AND SALAD

1 600F*

2 800F



CARPACCIO DE BOEUF

BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA'S SALAD, PARMESAN, FRESH MUSHROOMS

3 100F*

BOEUF BOURGUIGNON

BEEF STEW WITH RED WINE SAUCE

3 300F

PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD

DUCK CONFIT PARMENTIER

3 600F

ENTRECOTE GRILLÉE SAUCE AU CHOIX - PIECE 300G

GRILLED SIRLOIN STEAK +/- 300G - YOUR CHOICE OF SAUCE

3 600F

FILET DE BOEUF SAUCE AU CHOIX - PIECE 220G

BEEF TENDERLOIN WITH YOUR CHOICE OF SAUCE +/- 220G

3 700F

ASSIETTE POLYNÉSIENNE

POISSON CRU, POULET FAFÀ, LEGUMES DU FENUA, RIZ

POLYNESIAN DISH : MARINATED COCONUT RAW FISH, CHICKEN BREAST WITH LOCAL SPINACH

2 900F*

FILET MIGNON DE PORC RÔTI AU MIEL

HONEY ROASTED PORK FILET MIGNON

3 200F

CAMEMBERT PANÉ

BREADED CAMEMBERT

2 900F*

ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU PORTO

FRICASSEE OF VEAL KIDNEYS IN PORTO SAUCE

3 300F

RIS DE VEAU AUX CÈPES ET MORILLES

SWEETBREADS IN MORELS AND PORCINI MUSHROOMS

3 600F

MAGRET DE CANARD

DUCK BREAST (UPON AVAILABILITY)

3 900F



UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS - ONE SIDE DISH INCLUDED

* INCLUS DANS LA MAP / AP

BURGERS



HAMBURGER FAÇON ROYAL TAHITIEN - 220G VIANDE HACHÉE **2 500F***
HAMBURGER - 220G OF MEAT

CHEESEBURGER FAÇON ROYAL TAHITIEN - 220G VIANDE HACHÉE **2 600F***
CHEESEBURGER - 220G OF MEAT

BACON CHEESEBURGER FAÇON ROYAL TAHITIEN - 220G VIANDE HACHÉE **2 700F***
BACON CHEESEBURGER - 220G OF MEAT



PÂTES PASTA

TAGLIATELLES CARBONARA AU BACON **2 650F***
TAGLIATELLE WITH BACON CARBONARA

PENNE AU PESTO, PARMESAN ET VOLAILLE SAUTÉE **2 200F***
PENNE WITH PESTO, PARMESAN AND SAUTEED POULTRY



ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

RIZ RICE	250F	SAUCE VANILLE	500F
TAGLIATELLES/ PENNE	250F	VANILLA SAUCE	
FRITES FRENCH FRIES	500F	SAUCE PASTIS	500F
CRUDITÉS RAW VEGETABLES	500F	PASTIS SAUCE	
GRATIN DU FENUA		SAUCE BORDELAISE	500F
POTATOES AND SWEET	600F	BORDELAISE SAUCE	
POTATOES GRATIN		SAUCE AUX POIVRES	500F
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	600F	PEPPER SAUCE	
MUSHROOM RISOTO		SAUCE ROQUEFORT	500F
POMMES DE TERRE SAUTÉES	750F	ROQUEFORTSAUCE	
FRIED POTATOES		SAUCE MIEL	500F
PÔELÉE D'HARICOTS VERTS	750F	HONEY SAUCE	
GREEN BEANS		SAUCE AUX CÈPES ET	500F
		MORILLES	
		CEP & MORELS SAUCE	

UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS - ONE SIDE DISH INCLUDED

* INCLUS DANS LA MAP / AP

VEGAN

VEGAN SIDE



TOFU FAÇON BOURGUIGNON
BOURGUIGNON TOFU

2 600F*

CARPACCIO DE TOMATES ET TOFU SAUCE AUX HERBES
TOFU AND TOMATOES CARPACCIO WITH HERBS SAUCE

2 800F*

WOK DE LÉGUMES
VEGETABLES CHINESE WOK

2 000F*



COIN APÉRITIF

APETIZERS

PAIN À L'AIL
GARLIC BREAD

500F

CHIPS LOCALES
POLYNESIAN VEGETABLES CHIPS

500F

RILLETTE DE THON MAISON & PAIN GRILLÉ
HOMEMADE TUNA RILLETTE WITH TOASTED BREAD

2 200F

SAUCISSON SEC ENTIER
WHOLE SAUCISSON

2 100F

POISSON DE SAISON FUMÉ MAISON
HOMEMADE SMOKED SEASONAL FISH

2 500F

ASSIETTE ASIATIQUE
NEMS AU PORC, BOUCHONS AU PORC,
CREVETTES PANÉES (15PIECES)
PORK EGGROLLS, PORK DUMPLINGS, BREADED SHRIMPS

3 200F

PLATEAU MOANA
CALAMARS FRITS, CREVETTES PANÉES, POISSON CRU LAIT DE
COCO, CHAUD FROID DE THON, POISSON PANÉ, FRITES
FRIED SQUIDS, BREADED SHRIMPS, TAHITIAN RAW FISH, HALF-COOKED TUNA, FRIED
FISH, FRENCH FRIES

8 500F

PLATEAU FENUA
AILES DE POULET, TATAKI DE BOEUF, RIBS DE PORC, MINI-BURGERS,
POULET PANÉ ÉMINCÉ, FRITES
CHICKEN WINGS, BEEF TATAKI, PORK RIBS, MINI-BURGERS, SLICED CHICKEN BREAST,
FRENCH FRIES

8 500F



COTÉ DOUCEURS

SWEET SIDE



CAFÉ OU THÉ GOURMAND

COFFEE OR TEA WITH AN ASSORTMENT OF SWEETS

1 200F*

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

COFFEE OR CHOCOLATE SUNDAE WITH ICE CREAM AND WHIPPING CREAM

1 200F*

FEUILLETÉ BANANE SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE (15MIN DE CUISSON)

BANANA PASTRY, SALTED CARAMEL SAUCE WITH VANILLA
ICE CREAM - (15" OF COOKING)

1 200F*

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

VANILLA CREME BRULEE

1 200F*

TIRAMISU

1 300F



COEUR COULANT CACAO NOIR, GLACE VANILLE (10MIN DE CUISSON)

CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM - (10" OF COOKING)

1 400F

TARTE COCO, GLACE VANILLE

COCONUT PIE WITH VANILLA ICE CREAM

1 400F

TARTE TATIN POMME, GLACE VANILLE (15MIN DE CUISSON)

APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM - (15" OF COOKING)

1 500F

SALADE DE FRUITS DE SAISON

FRESH SEASONAL FRUITS SALAD

1 600F

PROFITEROLES

1 700F

COUPE DE GLACE (2 BOULES AU CHOIX)

CHOICE OF 2 SCOOPS OF ICE CREAM OR SHERBET

1 200F*

CRÈMES GLACÉES: VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, COCO, FRAISE, PISTACHE

ICE CREAM: VANILLA, COFFEE, CHOCOLATE, COCONUT,
STRAWBERRY, PISTACHIO

CRÈMES GLACÉES ARTISANALES: MOJITO, BUENO, YAOURT, NOISETTE

ARTISAN ICE CREAM: MOJITO, BUENO, YOGHURT, NUTS

SORBETS ARTISANAUX: PASSION, CITRON, TROPICAL, MANGUE

SHERBETS: PASSION FRUIT, LIME, TROPICAL, MANGO



UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS - ONE SIDE DISH INCLUDED

* INCLUS DANS LA MAP / AP

SOFTS DRINK



SODAS : Coca Cola, Sprite, Fanta, Coca sans sucre, Schweppes Lemon, Tonic

Coca, Sprite, Fanta, Coca sans sucre

Lipton Ice Tea Pêche

Red Bull

Monster

Canette 33cl 450 F

Bouteille 1.5L 1 400 F

Canette 33cl 670 F

Canette 25cl 1 150 F

Canette 47.5cl 1 700 F

Verre 33cl 450 F

Brique 1L 1 400 F

JUS ROTUI : Ananas, Mangue, Tropical, Orange

JUS GRANINI : Pomme, Tomate



Verre 33cl 550 F

Brique 1L 1 450 F

EAU : Eau Royale

San Benedetto

Perrier

Bouteille 1L 350 F

Bouteille 75cl 700 F

Canette 33cl 450 F

Expresso / Thé / Décaféiné

300 F

Café Long / Chocolat au Lait / Capuccino

350 F



COCKTAILS SANS ALCOOL - 30CL

Diabolo Menthe ou Grenadine

Sprite, Sirop de Menthe ou Grenadine

650 F

Virgin Mary

Jus de Tomate, Condiments

650 F

Granité Fraise, Citron ou Mangue

Sprite, Purée de fruits

800 F

Virgin Mojito

Feuilles de menthe, Jus de citron, Jus de Pomme, Sprite

800 F

Virgin California

Jus d'Orange, Jus de Mangue, Sprite, Sirop d'Orgeat

800 F

Fleur d'amour

Jus d'ananas, Jus de Mangue, Jus de Banane

800 F

Honeymoon

Miel, Jus de citron, Jus d'Orange, Jus de Pomme

800 F

Virgin Colada

Jus d'Ananas, Glace Coco

800 F

Maroto

Jus de Mangue, Jus d'Ananas, Glace Coco

800 F

Shirley Temple

Jus d'Ananas, Sprite, Sirop de grenadine

800 F

Cocktail de Fruits frais

Fruits de saison

1200 F



INGREDIENTS - 4CL



Sirop de Menthe ou Grenadine	250 F
Crème de Mûre	700 F
Crème de Pêche	700 F
Crème de Cassis	800 F
Crème de Vanille	800 F
Crème d'Abricot	800 F



BIERES



Hinano pression -
Classique ou Ambré

Panaché
Bière, Sprite

Monaco
Bière, Sprite, Sirop de Grenadine

Hinano

Heineken

Tabu Vodka

Budweiser

Verre 33cl	700 F
Verre 50cl	1 000 F
Pichet 1.5L	2 500 F
Tour 3.5L	5 000 F
Tour 5L	6 500 F
Verre 33cl	750 F
Verre 33cl	750 F
Bouteille 33cl	800 F
Bouteille 33cl	900 F
Bouteille 33cl	950 F
Bouteille 33cl	1 100 F

ALCOOLS - DOSE DE 4CL

Gin Beefeater*	500 F
Gin Bulldog*	850 F
Vodka Absolut*	510 F
Vodka Grey Goose*	1 250 F
Tequila Agavita*	490 F
Porto Cruz Tawny	500 F
Martini Blanc ou Rouge	810 F
Malibu	640 F
Cachaça*	730 F
Jägermeister	1 050 F
Ricard	1 170 F



WHISKY - DOSE DE 4CL

Whisky J&B*	480 F
Whisky Cutty Sark*	350 F
Ballantine's*	520 F
Whisky Johnny Walker Black*	740 F
Bourbon Jack Daniel's*	680 F
Jack Honey*	680 F
Chivas*	920 F



RHUMS - DOSE DE 4CL

Rhum Blanc 3 ans d'âge Havanas*	580 F
Rhum Blanc Mana'o	1 010 F
Rhum Brun Année Spéciale Havanas*	480 F
Rhum Brun Mana'o	1 030 F
Rhum Captain Morgan Spiced*	530 F
Rhum Kraken Black Spiced*	890 F

DIGESTIFS- DOSE DE 4CL

Poire Williams*	750 F
Calvados*	780 F
Baileys Irish Cream	880 F
Kahlua	880 F
Get 27	890 F
Get 31	960 F
Armagnac Tariquet VSOP*	910 F
Amaretto	1 170 F
Cognac Château de Beaulon 7 ans d'âge*	1 210 F
Cointreau	1 600 F
Grand Marnier	1 750 F



COCKTAILS ALCOOLISES - 10CL

Daiquiri

Rhum Blanc Havana, Jus de citron, Sirop de canne

1 100 F

Gin Fizz

Gin Beefeater, Sprite, Jus de Citron

1 300 F

Caïpirinha

Cachaça, Sirop de canne, Citron vert

1 600 F

Orgasme

Get 27, Baileys

1 600 F

Amaretto Sour

Amaretto, Jus de Citron, Sirop de canne

1 900 F

Jägerbomb

Jägermeister, Red Bull

2 100 F



COCKTAILS ALCOOLISES - 30CL

Bloody Mary

Vodka, Jus de Tomate, Jus de citron, Assaisonnement

1 300 F



Chichi

Vodka, Jus d'Ananas, Glace Coco

1 300 F

Pina Colada

Rhum Blanc, Rhum Brun, Jus d'Ananas, Glace Coco

1 300 F

Blue Hawaiian

Rhum Blanc, Jus d'Ananas, Glace Coco, Curaçao Bleu

1 300 F

Coucher de Soleil

Rhum Brun, Jus Tropical, Curaçao Orange

1 300 F

Blue Mana'o

Rhum Blanc Mana'o, Jus de Citron, Malibu, Sprite, Curaçao Bleu

1 400 F

Mojito

Feuilles de menthe, Rhum Blanc Havana, Jus de Citron, Sprite

1 400 F

Mudslide

Vodka, Kahlua, Baileys, Glace Coco

1 400 F



COCKTAILS ALCOOLISES - 30CL



Maitai 1 600 F
Rhum Brun, Rhum Blanc, Jus Tropical, Sirop de Grenadine

California 1 600 F
Tequila, Malibu, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de Citron

Bahia 1 600 F
Rhum Blanc, Malibu, Jus d'Ananas



Frozen Margarita Citron ou Fraise 1 600 F
Tequila, Jus de Citron, Sprite, Sirop de canne ou purée de fraise

Frozen Mango 1 600 F
Vodka, Purée de mangue

Mana C 1 900 F
Rhum Mana'o Brun, Jus de Pomme, Jus de Cranberry, Feuilles de Menthe, Jus de Citron

Mana'o Here 1 900 F
Rhum Mana'o Brun, Jus de Cranberry, Crème de Cassis

Mana'o Dreams 1 900 F
Rhum Mana'o Brun, Malibu, Jus de Banane, Crème de Vanille

Zombie 1 900 F
Kahlua, Malibu, Rhum Brun, Jus d'Ananas

Long Island 2 100 F
Vodka, Gin, Rhum Blanc, Triple sec, Tequila, Jus de Citron, Coca



AU VERRE - 18CL

Saint Clair Pinot Noir - Rouge 1 190 F
Nouvelle Zélande

Le Temps est Venu - Rouge 1 300 F
Domaine de P.Ogier

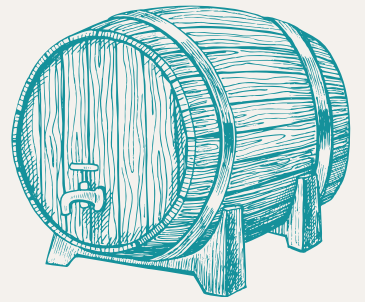
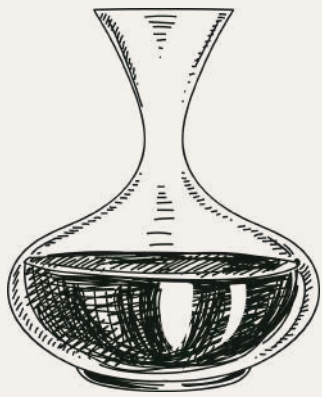
Tariquet 1ère Grives - Blanc moelleux 1 080 F
Sud Ouest

Macon-Lugny "Genévrières" - Blanc sec 1 460 F
Bourgogne

Manon Rosé - Rosé 1 200 F
Côtes de Provence

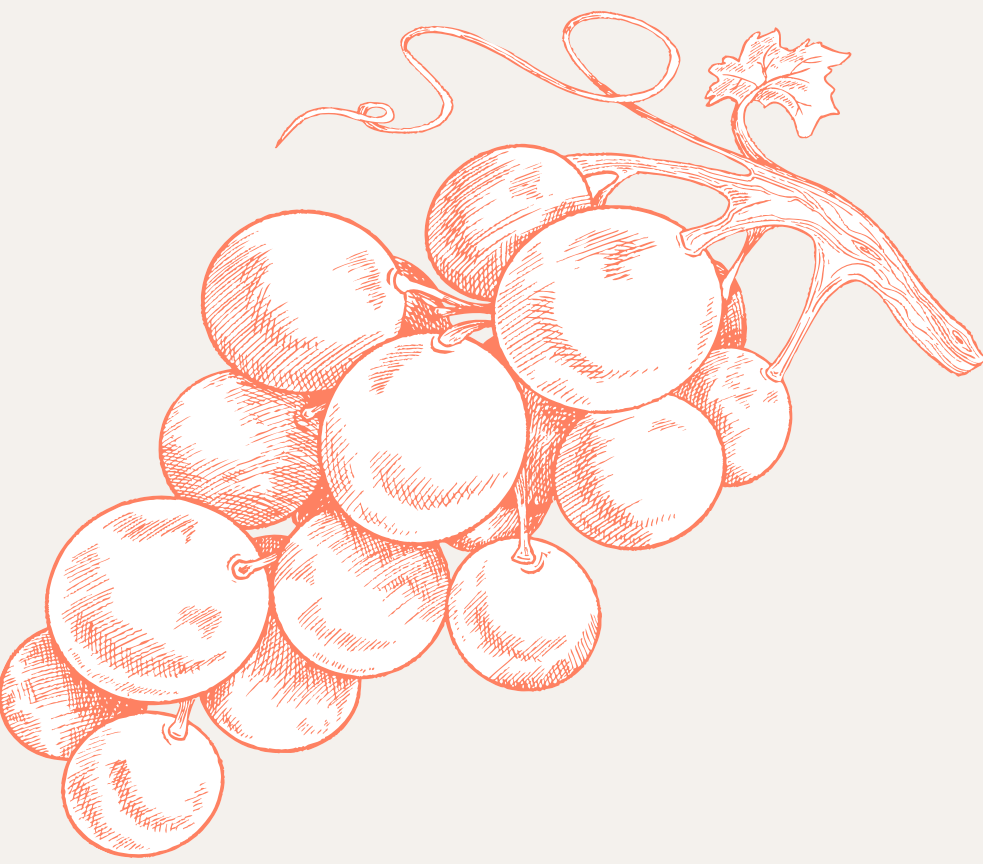


MIMOSA 1 250 F
Prince Richemont, Jus d'orange



CARTE

DES VINS





VINS BLANCS

BOUTEILLE
75CL

ALSACE

Gewurztraminer, G.Lorentz

4 960 F

SUD OUEST

Tariquet Sauvignon "Domaine Tariquet"

3 230 F

Tariquet Premières Grives "Domaine Tariquet"

4 310 F

BOURGOGNE

Macon Lugny, Les Genièvres "Domaine Louis Latour"

5 840 F

Petit Chablis, Durup

6 620 F

Montagny 1er Cru, La Grande Roche "Domaine Louis Latour"

10 480 F

VINS DE CEPAGES

Ardèche Chardonnay "Domaine Louis Latour"

4 160 F

VINS DE LA LOIRE

Pouilly Fumé, Dne Villebois

7 790 F

VIN DE TAHITI

Blanc de Corail "Domaine de Rangiroa"

5 700 F

Monamona (Moelleux) "Domaine de Rangiroa"

5 700 F

VIN DU MONDE

Saint Clair Sauvignon, Nouvelle Zélande

4 180 F

AU VERRE - 18CL

Tariquet Sauvignon "Domaine Tariquet"

810 F

Tariquet Premières Grives "Domaine Tariquet"

1 080 F

Saint Clair Sauvignon, Nouvelle Zélande

1 050 F

Macon Lugny, Les Genièvres "Domaine Louis Latour"

1 480 F



VINS ROSES



BOUTEILLE
75CL

SUD OUEST

Tariquet Rosé de Presse "Domaine Tariquet"

3 050 F

PROVENCE

Manon Rosé, Côtes de Provence

4 800 F

LANGUEDOC

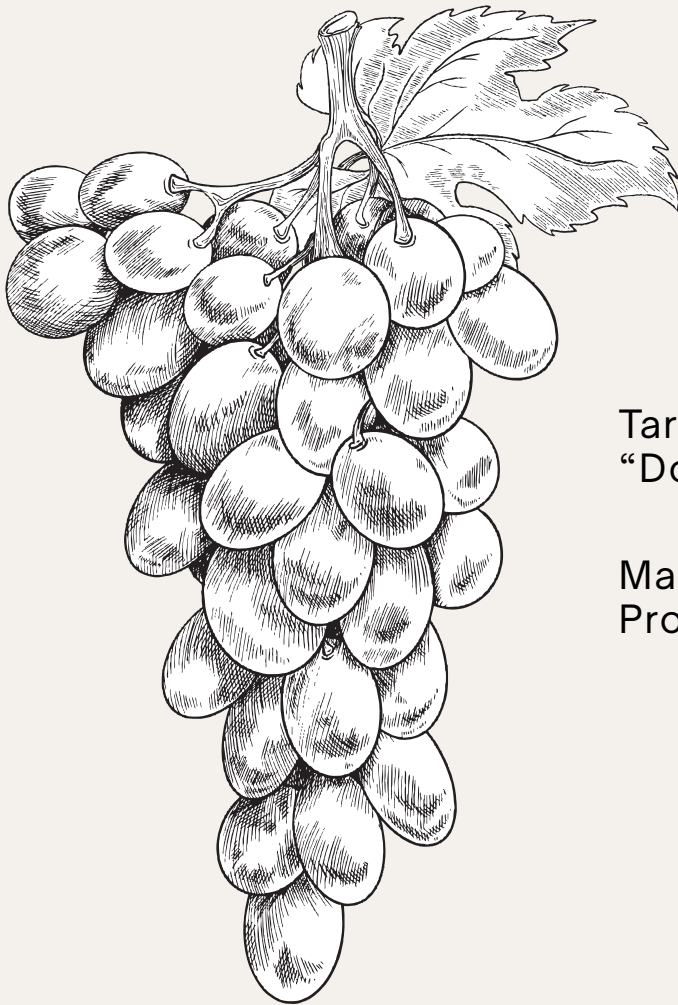
Côtes des Roses, Gérard Bertrand

4 870 F

VIN DE TAHITI

Rosé de Corail "Domaine de Rangiroa"

5 700 F



AU VERRE - 18CL

Tariquet Rosé de Presse
"Domaine Tariquet"

770 F

Manon Rosé, Côtes de
Provence

1 200 F

VINS ROUGES



BEAUJOLAIS

BOUTEILLE
37.5 CL

BOUTEILLE
75CL

Beaujolais, Gérard Duboeuf

4 750 F

BOURGOGNE

Louis Latour, Bourgogne "Gamay"

5 440 F

Louis Latour, Bourgogne Pinot Noir "Les Pierres Dorées"

5 560 F

Hautes Côtes de Beaune, Albert Bichot

6 820 F

Marsannay "Domaine Louis Latour"

9 780 F

Louis Latour, Hautes Côtes de Nuit Village

11 100 F

Aloxe Corton "Domaine Louis Latour"

17 700 F

LANGUEDOC

Pic Saint Loup, G. Bertrand

5 000 F

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône, Parallèle 45 "Paul Jaboulet Aîné" **2 540 F**

4 160 F

Côtes du Rhône, Le Temps est Venu "Stéphane Ogier"

5 170 F

Croze Hermitage, "Les Jalets" Syrah, Jaboulet

6 680 F

VIN DE LA LOIRE

Touraine Pinot Noir, Domaine Villebois

4 080 F

Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Les Valettes

4 480 F



VINS ROUGES



BOUTEILLE
37.5 CL

BOUTEILLE
75CL

VIN DU MONDE

Saint Clair Pinot Noir, Nouvelle Zélande	4 730 F
--	---------

BORDEAUX

L'Orangerie de Carignan, Côtes de Bordeaux "Cadillac"	2 540 F	4 160 F
---	----------------	---------

Château Timberlay, Bordeaux Supérieur		4 240 F
---------------------------------------	--	---------

Château Fongaban, Côtes de Castillon		4 320 F
--------------------------------------	--	---------

Château Tour Bel Air, Montagne Saint Emilion		4 660 F
--	--	---------

Château Peybonhomme, Côtes de Blaye		4 780 F
-------------------------------------	--	---------

Vieux Chevrol, Lalande Pomerol	3 230 F	5 020 F
--------------------------------	----------------	---------

Château Carignan, Côtes de Bordeaux "Cadillac"		5 230 F
--	--	---------

Château Saint Ahon, Haut-Médoc		5 950 F
--------------------------------	--	---------

Les Délices d'Apollon, Graves		6 240 F
-------------------------------	--	---------

Château Bernateau, Saint Emilion Grand Cru		9 420 F
--	--	---------

AU VERRE - 18CL

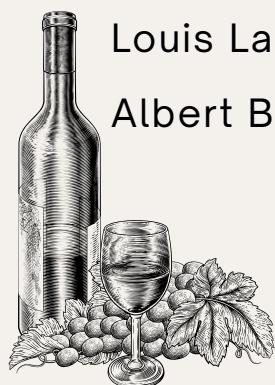
Château Tour Bel Air, Montagne Saint Emilion	1 170 F
--	---------

Saint Clair Pinot Noir - Nouvelle Zélande	1 190 F
---	---------

Côtes du Rhône, Le Temps est Venu "Stéphane Ogier"	1 300 F
--	---------

Louis Latour, Les Pierres Dorées - Bourgogne	1 390 F
--	---------

Albert Bichot, Hautes Côtes de Beaune - Bourgogne	1 710 F
---	---------





CHAMPAGNES

**BOUTEILLE
75CL**

Chassenay d'Arce Brut Cuvée Première

11 340 F

G.H Mumm Cordon Rouge Brut

14 590 F

Nicolas Feuillate

12 750 F

Moet et Chandon Brut

18 990 F

COUPE - 12CL

Chassenay d'Arce Brut Cuvée Première

1 890 F



HAPPY HOUR

DE 17H30
À 18H30

JEUDI
À
SAMEDI

-50% SUR CETTE CARTE BOISSON

COCKTAILS SANS ALCOOL - 30CL

800 F

**Granité Fraise, Citron
ou Mangue**
Sprite, Purée de fruit

Fleur d'amour
*Jus d'ananas, Jus de
Mangue, Jus de Banane*

Virgin Mojito
*Feuilles de menthe, Jus de
citron, Jus de Pomme, Sprite*

Honeymoon
*Miel, Jus de citron, Jus
d'Orange, Jus de Pomme*

Virgin California
*Jus d'Orange, Jus de
Mangue, Sprite, Sirop
d'Orgeat*

Maroto
*Jus de Mangue, Jus
d'Ananas, Glace Coco*

Virgin Colada
*Jus d'Ananas,
Glace Coco*

Shirley Temple
*Jus d'Ananas, Sprite,
Sirop de grenadine*



BIERES - 1.5L

2 500 F

Hinano Pression Classique

HAPPY HOUR

DE 17H30
À 18H30

JEUDI
A
SAMEDI

-50% SUR CETTE CARTE BOISSON

COCKTAILS ALCOOLISES - 30CL

1 300 F

Chichi

*Vodka, Jus d'Ananas, Glace
Coco*

Pina Colada

*Rhum Blanc, Rhum Brun,
Jus d'Ananas, Glace Coco*

Blue Hawaiian

*Rhum Blanc, Jus d'Ananas,
Glace Coco, Curaçao Bleu*

1 600 F

Maitai

*Rhum Brun, Rhum Blanc, Jus
Tropical, Sirop de Grenadine*

Frozen Margarita Citron ou Fraise

*Tequila, Jus de Citron, Sprite, Sirop
de canne ou purée de fraise*

Frozen Mango

Vodka, Purée de mangue

Bahia

Malibu, Rhum Blanc, Jus d'Ananas

1 400 F

Blue Mana'o

*Rhum Blanc Mana'o, Jus de
Citron, Malibu, Sprite, Curaçao
Bleu*

Mojito

*Feuilles de menthe, Rhum Blanc
Havana, Jus de Citron, Sprite*

1 900 F

Mana C

*Rhum Mana'o Brun, Jus de
Pomme, Jus de Cranberry,
Feuilles de Menthe, Jus de
Citron*

Mana'o Here

*Rhum Mana'o Brun, Jus de
Cranberry, Crème de Cassis*

Mana'o Dreams

*Rhum Mana'o Brun, Malibu,
Jus de Banane, Crème de
Vanille*

Zombie

*Kahlua, Malibu, Rhum Brun,
Jus d'Ananas*



EVENEMENTS



PLAQUETTE EVENEMENTIELLE

2026

A propos de nous

Le ROYAL TAHITIEN est niché entre un magnifique jardin tropical de 3ha et le lagon face à Moorea. L'hôtel est parmi les plus réputés pour son ambiance polynésienne des années 60. L'art de vivre de la Polynésie y a vraiment élu domicile.

L'esprit du Tahiti d'antan coule dans les veines de l'hôtel. En fin de journée, du Jeudi au Samedi, la bringue locale s'invite au bar de l'hôtel. Un pur moment de bonheur simple et envoûtant.



Nos Espaces



Salle de Banquet

450m² 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.

La Salle est entièrement ouverte sur l'extérieur.

Occupation jusqu'à 17h maximum.
Aucune animation musicale.



Restaurant

Privatisation à partir de 200 personnes



Salon Vai Arii

70m² 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.



Location Matériel

Sur demande

Paper Board et marqueurs	OFFERT
Vidéoprojecteur	10.000 CFP
Matériel de sonorisation	à la demande

½ journée (forfait pour 4h)
30.000 CFP

Journée / Soirée
50.000 CFP

Cocktails salées

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



Amuse Bouche

Quiche aux lardons, Pizza Jambon Fromage, Feuilletés fromage, Feuilletés saucisse de poulet

Pour 15 personnes 27.000 CFP
Pour 30 personnes 51.000 CFP
Pour 45 personnes 72.000 CFP
Pour 60 personnes 90.000 CFP



Matotea

Canapés au Poisson Fumé, Canapés Jambon Fromage, Canapés Coppa, Canapés Terrine Campagnarde, Feuilletés Fromage, Feuilletés Tomate, Feuilletés saucisse de poulet, Won Ton

Pour 20 personnes 43.000 CFP
Pour 45 personnes 94.500 CFP
Pour 60 personnes 123.000 CFP
Pour 80 personnes 160.000 CFP

Verrines de Tartare Japonais, Verrine de Poké Hawaïen, Gougères au Magret fumé et oignons confits, Gougères à la mousse de foie gras, Toasts de poisson fumé, Toasts de fromage de chèvre et miel, Mini feuilletés aux anchois, mini feuilletés aux crevettes, mini feuilletés aux champignons et mozzarella

Pour 30 personnes 75.000 CFP
Pour 50 personnes 122.500 CFP
Pour 70 personnes 168.000 CFP
Pour 100 personnes 235.000 CFP



Orohena

Gougères au Magret fumé, Gougères de Crevettes, Won Ton, Tofu pané, Chaud froid de Thon, Verrine de Tartare exotique, Rouelle de Thazard fumé et Avocat, Rose de saumon fumé, Tacos de Poké, Brochettes de Poulet au citron, Nems, Bouchons, Brochettes de Thon, Brochettes de Crevettes, Samossa de Poulet, Croquettes de Uru au "Puatoro", Brochettes de Boeuf Teriyaki

Pour 30 personnes 105.000 CFP
Pour 50 personnes 172.500 CFP
Pour 70 personnes 238.000 CFP
Pour 100 personnes 335.000 CFP

Cocktails sucrées

Aorai

Tarte Coco, Tartelette caramel, Choux à la crème, Fondant au chocolat, Mille feuille à la vanille, Mousse au chocolat (3 pièces par personne)

Pour 30 personnes 25.000 CFP
Pour 50 personnes 41.000 CFP
Pour 70 personnes 57.500 CFP
Pour 100 personnes 81.000 CFP

Taaone

Tarte citron, Tartelette Goyave, Mini éclair, Truffes au chocolat maison, Mille feuille caramel, Salade de fruits en verrine (3 pièces par personne)

Pour 30 personnes 25.000 CFP
Pour 50 personnes 41.000 CFP
Pour 70 personnes 57.500 CFP
Pour 100 personnes 81.000 CFP



Pause Café

Pause Café

Café, Thé, Eau
Royale

900 CFP / pers.

Pause Détente

Café, Thé, Eau
Royale, Rotui,
Viennoiseries ou
Mignardises

1.500 CFP / pers.

Pause Gourmande

Café, Thé, Eau Royale,
Rotui, Viennoiseries ou
Mignardises, **Fruits
frais**

2.200 CFP / pers.



Les Gâteaux

Mimosa, Forêt Noire, Moka

jusqu'à 10 personnes	7.500 CFP
jusqu'à 15 personnes	11.250 CFP
jusqu'à 25 personnes	18.500 CFP
jusqu'à 35 personnes	25.550 CFP

Moelleux aux 3 chocolats

Tiramisu

Mille Feuille à la vanille

Cheesecake coulis framboise

Charlotte aux Litchis

Tarte Coco

Pour 6 personnes	5.800 CFP
Pour 8 personnes	7.000 CFP
Pour 12 personnes	10.500 CFP

Droit d'assiette pour gâteau de l'extérieur à
250 F/personne

Gâteau de Mariage (minimum 25 personnes)

Sans figurine

Pièce montée : Choux & Nougatine 900 CFP/ pers

Gâteau traditionnel : Génoise, Crème & Meringue Italienne 700 CFP/ pers

Prestation Crêpes & Gaufres



Crêpes et Gaufres à volonté pendant 3h
(Chocolat, Sucre, Confiture, Caramel beurre salé,)

de 25 jusqu'à 50 personnes	40.000 CFP
de 51 jusqu'à 100 personnes	75.000 CFP
de 101 jusqu'à 200 personnes	140.000 CFP

Menus

Menu à 4.900 CFP / pers.

Tartare de thon aux fruits de saisons
Ou

Bruschetta Mozza-Serrano, Tomates
confites

Joue de Boeuf façon Bourguignon
Ou

Poisson du jour, sauce à la vanille

Tatin Papaye façon Grand-mère
Ou
Profiteroles Maison

Menu à 5.500 CFP / pers.

Vol au vent de ris de veau
Ou

Carpaccio de Thon au miel et aux
Herbes

Aumonière de Mahi Mahi sauce
Bordelaise
Ou

Bavette à l'échalotte

Tiramisu à l'Amaretto
Ou
Royal Chocolat

Menu à 5.800 CFP / pers.

Carpaccio de Boeuf, Roquette &
Piment d'Espelette
Ou

Duo de tartare de thon aux
saveurs du Fenua

Papillote de Oe'o
Ou
Ballotine de volaille

Fondant Carambar et Chocolat
Blanc
Ou
Crumble de Pommes et Poires au
Citron vert

Menu à 6.500 CFP / pers.

Saumon Gravlax à l'Aneth et Blinis
Ou
Escalope de Foie Gras poêlée, Chutney
maison

Pavé de saumon sauce meurette
Ou
Boeuf Wellington sauce Foie Gras

Charlotte aux Litchis
Ou

Coeur coulant chocolat

Réservation minimum 7 jours avant



Pour un groupe (minimum 8 personnes 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'arrivage

Formule Conviviale

Minimum 24 personnes - Maximum 40 personnes, boissons non
comprises
1 plat de chaque choix par table de 8 personnes, sans recharge

Formule Française 3.900 CFP / pers.

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 Polynésienne 4.500 CFP / pers.

Poisson Cru au lait de coco
Sashimi
Petits Perroquets à la vapeur
Poulet au Fafa
Pua Choux
Uru & Taro
Fei & Banane
Riz Blanc
Mitihue
Lait de coco



BUFFET ENFANTS

3.500 f/enfant

Buffet Chaud : Hamburger, Chicken Burger, Hot Dog, Quiche, Pizza, Nuggets, Frites

Desserts : Gâteaux maison, Ice Cream

BUFFET BARBECUE

4.900 f/adulte - 3.430f/ enfant -12 ans

Buffet Froid : Poisson cru au lait de coco, Salade de pommes de terre, Crudités

Buffet Chaud : Steak grillé sauce aux poivres, Poulet façon Tex Mex, Assortiment de Saucisses, Steak de Haura sauce Roquefort, Riz, Frites

Desserts : Assortiment de fruits de saison

BUFFET OA OA

5.500 f/adulte - 3.850f/ enfant -12 ans

Buffet Froid : Salade Terre & Mer, Salade César, Terrine de Oe'o et Crevettes, Mi-cuit de Thon aux épices, Poisson cru au lait de coco, Crudités

Buffet Chaud : Fish and Chips, Thazard crème au Safran, Blanquette de Volaille, Pavé de Boeuf aux 3 baies, Riz Madras, Frites, Gratin Dauphinois

Desserts : Crêpes

BUFFETS

Minimum de 30 personnes, boissons non comprises

Toute commande devra être consommée sur place, rien ne pourra être emporté

BUFFET FESTIF

5.900 f/adulte - 4.130f/ enfant -12 ans

Buffet Froid : Taboulé, Salade de pâtes, Salade Feta et Tomates cerises, Coleslaw, Carpaccio de boeuf au piment d'Espelette, Poisson cru au lait de coco

Buffet Chaud : Escalope de Saumon des Dieux au Rea Tahiti, Moules marinières persillées, Prime Ribs, Civet de Porc, Fricassée d'Agneau au curry et lait de coco, Riz, Gratin du Fenua, Frites, Légumes sautés

Desserts : Tiramisu, Cheesecake aux 2 saveurs, Palais Royal, Tarte à la Goyave, Tarte Citron, Crêpes

BUFFET MA'A TAHITI

6.000 f/adulte - 4.200f/ enfant -12 ans

Poisson cru au lait de coco, Fafaru, Taioro, 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 BRINGUE

6.700 f/adulte - 4.690f/ enfant -12 ans

Buffet Froid : Salade Périgourdine, Poisson cru au lait de coco, Terrine de Thon, Carpaccio de Thazard au Rea Tahiti et Piment d'Espelette, Assortiment de crudités

Buffet Chaud : Train de Côtes sauce Jack cuisson basse température, Magret de Canard au miel, Poitrine de Porc Tandoori, Perroquet Pané au Coco, Moules marinières, Gratin du Fenua, Haricots Verts, Riz, Frites

Desserts : Farandole de pâtisseries, Stand de crêpes

BUFFET ROYAL TAHITIEN

7.500 f/adulte - 5.250f/ enfant -12 ans

Buffet Froid : Toasts de mousse de Canard, Buisson de Crevettes, Poisson cru au lait de coco, Saumon Gravlax, Carpaccio de boeuf, Assortiment de Crudités

Buffet Chaud : Filet de Volaille aux Morilles, Filet de Boeuf Wellington, Ballotine de Perroquet aux Crevettes flambés au Pastis, Saumon aux Poireaux, Rôti de Porc à l'Ananas, Gratin de Patate Douce, Haricots Verts, Riz Pilaf

Desserts : Moelleux aux trois chocolats, Tarte aux fruits de saison, Entremet Caramel-Choco, Cheesecake Framboises, Salade de Fruits Frais

Les Forfaits Boissons

FORFAIT EAUX
(par table de 8 personnes)
550 f/pers. - 4.400f/ table de 8

4 Eau Royale 1L
2 San Benedetto 75cl
8 Cafés

FORFAIT SOFT DRINK
(par table de 8 personnes)
1.000f/pers. - 8.000f/ table de 8

4 Eau Royale 1L
2 Rotui 1L
2 Sodas 1.5L
8 Cafés

FORFAIT VITIS
(par table de 8 personnes)
1.500f/pers. - 12.000f/ table de 8

4 Eau Royale 1L
2 San Benedetto 75cl
1 Orangerie de Carignan 75cl
1 Tariquet Sauvignon 75cl
8 Cafés



Les Boissons

Bière pression au pichet de 1.5 litres 2.500 F/unité

Bière pression en distributeur de 3.5 litres 5.000 F/unité

Bière pression en distributeur de 5 litres 6.500 F/unité

Bière pression classique en fût de 20 litres 20.000 F/unité

Punch au pichet de 1.5 litres 5.500F/unité

Martinelli's 70cl 2.800F/unité



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) ouverte

3.000F / bouteille ouverte

Droit de bouchon **par** bouteille de champagne (75cl) ouverte

3.000F / bouteille ouverte

**Pas de droit de bouchon autorisé pour du Soft ou de l'Alcool Fort
Valable hors événements spéciaux*



Formule Anniversaire Piscine

12h à 17h - sur réservation uniquement

Forfait à 60.000 F
Jusqu'à 15 enfants et 2 adultes maximum
(Enfants de 5 à 12 ans)

Assortiment de Canapés, Quiche et Pizza
OU

Assortiment de Panini, Croque Monsieur,
Hot Dog et Pizza

Gâteau d'anniversaire (au choix : Forêt
Noire, Mimosa ou Tout Chocolat)

Bonbons
Kit Amusement

6 Eau Royale 1L
4 Rotui 1L
4 Sodas 1.5L

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.

Condition de réservation.

Un acompte de 50% est demandé à la réservation, le solde 7 jours avant l'évènement

Condition d'annulation.

Annulation sans frais à 5 jours avant l'évènement
J-1 ou JJ : arrhes versées non remboursées



PRESTATAIRES D'ACTIVITES

A la demande

Combo Toboggan-Trampoline gonflable
Toboggan gonflable
Pinata non garnie
Clowns
Maquilleuses
Laser Game

****Sous réserve de changement sans
préavis des prestataires***

Condition de réservation.

Un acompte de 50% est demandé à la
réservation, le solde 7 jours avant l'évènement.

Condition d'annulation.

Annulation sans frais à 5 jours avant l'évènement
J-1 ou JJ : arrhes versées non remboursées



DAY PASS PISCINE

Sur Réservation uniquement

Faites une pause, plongez dans le bonheur !

Profitez d'une journée au bord de notre piscine avec notre Day Pass.

*5.000f / personne
du Lundi au Vendredi
incluant un crédit restaurant de 3.000f/pers*

*6.000f / personne
les week-ends et jours fériés
incluant un crédit restaurant de 3.000f/pers*

Serviettes de piscine fournies en échange
d'une caution de 1.500 f / serviette

Boissons et Nourritures d'origine extérieure sont interdites.

Condition de réservation.

Un acompte de 50% est demandé à la réservation, le solde 7 jours avant l'évènement

Condition d'annulation.

Annulation sans frais à 5 jours avant l'évènement
J-1 ou JJ : arrhes versées non remboursées





Conditions de Réservation

Pour toute réservation de Salon ou de Prestation, il vous sera demandé un acompte.

- 50% d'acompte à la signature du devis pour garantir la réservation
- Solde à verser 7 jours avant l'évènement

Conditions d'Annulation

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

- 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
- Pour toute annulation moins de 48h avant l'évènement : paiement de 100% du montant global

Moyens de paiement acceptés

Espèces, carte locale, carte visa, Amex, lien Payzen, virement

CONDITIONS GENERALES DE VENTES



Votre contact

Mlle Vaitiare MANUEL
Responsable Séminaires & Banqueting
commercial@royaltahitien.pf
Tel : (689) 40 50 40 47

Nous contacter To reach us

Hotel - Restaurant
ROYAL TAHITIEN
88, Rue Temarii - Pirae

BP 40 003 - 98713
Papeete



(689) 40 50 40 40



www.royaltahitien.pf



Royal Tahitien Officiel



HÔTEL - BAR - RESTAURANT