



Garantie des propositions

Les propositions qui suivent sont données à titre indicatif, il se peut que pour des raisons d'approvisionnement ou de qualités, nous nous trouvions dans l'obligation de modifier le contenu des propositions tout en respectant les équivalences.

Garantie des prix

Les tarifs qui vous, ou seront communiqués seront fermes pour trois mois à compter de la date de la proposition qui vous aura été transmise, passé ce délai, ils seront susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la manifestation.

Garantie des couverts

Le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 48 heures ouvrables avant la date de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base de facturation, par ailleurs en cas de dépassement de convives, un supplément vous sera facturé sur la base des prestations boissons.

Réservations et modalités de paiement

Nous vous garantissons les réservations jusqu'à 20 jours avant la date de la manifestation, passé ce délai et sans confirmation de votre part, nous nous réservons le droit d'annuler votre réservation.

Les confirmations ne seront valables qu'après un versement minimum de 30 % du montant de notre proposition, le solde des factures étant à payer à la fin de la manifestation





Buffets



Proposition n°1

Entrées

Salade exotique aux crevettes
Salade de papaye au corail de Saint-Jacques
Caviar d'aubergine
Vermicelles de giraumon et ses copeaux de poisson fumé
Frisée de salade de choux coco
Salade de thon au piment confit
Salade de frivolités
Petits concombres confits marinés au citron vert
Cascade de charcuteries
Yole de crevettes
Bonite en bellevue

Plats chauds*

Daube de poisson local frais
Cuissot de porc à l'ananas
Gigot d'agneau façon créole
Jambonnette de volaille au lait de coco
Fricassée de lapin au rhum vieux
Lasagne de lambis
~
Gratin dauphinois - Courgettes persillées au beurre
Braisé de légumes des îles
fondue de bananes jaunes aux poivrons rouges
Persillade de choux coco

Dessert

Tarte aux fruits, fondant à la goyave,
Tarte tatin, Singapour, gâteau moelleux au chocolat,
Gratin de figues pommes, flan au coco, Paris brest

*Les plats chauds sont à choisir (base 1 choix par tranche de 25 personnes)



Buffets



Proposition n°2

Entrées

Salade de volaille forestière
Salade de poisson frit à l'ail
Salade de crevettes au lait de coco
Taboulé aux fruits de mer
Salade de patate douce
Poêlée de calamar au vinaigre de passion
Emincé de lambis aux fines lamelles de piment doux
Salade de foie de bœuf pané
Féroce de crevettes
Terrine campagnarde
Cornet de jambon à la créole
Crabes farcis
Miroir de daurade au four
Sélection de pâtés maison
Galantine de dinde

Plats chauds*

Carré d'agneau à la provençale
Brochettes de poisson frais aux écrevisses
Saucisson en brioche
Poularde rôtie aux champignons des bois
Longe de veau braisée à la jardinière

~

Arc en ciel de légumes provençal, Topinambour
Gratin d'igname au lait de coco - persillade de papaye aux petits lardons
Souskaï aux épinards

Desserts

Pithiviers, tarte à la banane, mousse exotique
Mille feuille à la goyave, gratin de fruits exotiques

*Les plats chauds sont à choisir (base 1 choix par tranche de 25 personnes)



Buffets



Proposition n°3

Entrées

Soupe au choix
Cocktail d'avocat aux crevettes
Salade de tomate aux pépites d'œufs
Nougat de chèvre à l'huile d'olives
Tartare de thon frais
Salade de concombre au fromage blanc
Marinade de marlin frais et sa rosette de saumon fumé
Salade de volaille aux épices colombo
Salade de vermicelles de giraumon aux petits groins salés
Salade de christophine en ragoût
Gondole de canard laqué
Jambon créole glacé à l'ananas
Poisson écaillé sur miroir
Chariot de pâtés créoles

Plats chauds*

Cuissot de veau sauce à l'ananas
Rôti de bœuf sauce aux poivres
Fondue de volaille aux piment doux
Ragoût de porc à l'ananas
Brochettes de gambas aux fruits exotiques
Filet de daurade farci aux crevettes
Filet de poisson frais au coco ou grillé sauce créole

~

Gratin aux deux sucrés - Haricots verts
Christophines persillées - Flan d'igname

Desserts

Forêt noire, Fondant à la goyave, Mille feuille,
Gâteau Morne-rouge, Flan de giraumon, Biscuit au coco
Cascade de fruits frais, Crème renversée, miroir de letchis, tarte aux citrons meringues

*Les plats chauds sont à choisir (base 1 choix par tranche de 25 personnes)



Buffets



Proposition n°4

Entrées

Tartare de thon à l'huile d'olive

Salade fermière

Petits boudins traditionnels

Salade de lambis mariné

Salade pimentade de requin

Salade exotique

Salade de queues de crevettes aillées

Salade de peau saignée confite et sa compote de patate douce

Cocktail de chatrou épicé

Féroce d'avocat

Farandole de crudités en panier Grand-mère

Arc-en-ciel de poissons frais en bellevue

Rôti de bœuf froid sur planche

Cascade de fruits de mer

Plats chauds*

Marlin mariné au jus de prune de cythère

Pavé de tazard à l'embeurré de papaye

Suprême de volaille sauce foie gras

Carré d'agneau au confit de mangue

Saveur de crevettes à la passion

L'émincé de lambis à la julienne de coco

Tournedos de porc flambé à l'ananas

*

Gratin de choux de chine - Terrine de ti-nain

Arlequin de patate douce - Haricots verts - Riz créole

Desserts

Crème brûlée au miel d'acacia, Gâteau moelleux au chocolat

Nougat glacé, Flan au coco, Miroir de fruits de la passion

Charlotte aux poires, Mont blanc, Salade de fruits frais

*Les plats chauds sont à choisir (base 1 choix par tranche de 25 personnes)



Cocktails



Proposition n° 1

15 pièces



Canapé de saumon fumé
Mini quiche
Friand au fromage
Carpaccio de daurade fraîche
Moules farcies aux lambis
Rillettes de titiris
Aspic de poulet fumé
Navette de thon
Croustille de poisson
Boudin créole
Mini brochette de rouget pané



Mini éclair vanille/chocolat
Mini tartelette exotique
Caissette de biscuit au coco
Hérisson de fruits frais





Cocktail



Proposition n° 2

16 pièces



Mini blinis de poisson fumé
Mousseline de crevettes sur toast de légumes
Mini brioche fourrée au roquefort
Croustille de gambas
Mini roulé de marlin en feuille de chou
Feuilleté de morue
Profiterole de fromage
Canapé de saint-jacques
Navette de foie d'oie
Brochette d'agneau épicé
Cuissot de porc glacé à l'ananas

Mini chou chantilly
Mini sablé à la confiture
Caissette de mousse de goyave
Mini biscuit au coco
Salade de fruits frais






Cocktail



Proposition n°3

16 pièces par personne



Canapé de poisson fumé pays
Jambon créole glacé
Aspic de gambas
Bouché de lambis
Samoussas
Beignet de thon
Petits boudins traditionnels
Aiguillette de volaille sauce épicée
Toasts de titiris au beurre de roquefort
Mini tartelettes briochées à la morue
Rillettes de thon frais

Mini éclair au chocolat
Tartelettes aux fruits
Choux à la crème
Mini moka à la confiture
Petits macarons au chocolat






Cocktail



Proposition n°4

18 pièces par personne



Eventail de poisson fumé
Miroir de jambon créole glacé au gingembre
Croustille de volaille
Bouchées aux crevettes
Mini paupiette de coulirous
Œuf farci à la langouste
Croquant de foie d'oie
Mini tartelettes briochées à la ratatouille
Mini darne de thon mariné aux piments forts
Croquant de patate douce à la morue
Gigot d'agneau en papillote
Mini brochette de crevettes, sauce piquante



Mini tartelette au coco
Financier
Miroir de framboise au cassis
Tartelette au citron
Mini pudding au rhum vieux
Mini tartelette exotique





Suggestions de menus

Suggestion n°1

Poêlée d'écrevisses au vinaigre de papaye



Profiterole de loup et sa crème de cacao



Magret de canard au filet d'or d'acacia

Petits légumes caribéens



Parfait glacé au melon et à la cannelle



Suggestion n°2

Velouté de lambis et son île flottante de pépites de saumon



Feuillantine de titiris aux champignons des bois à la crème de foie d'oie



Tournedos de bœuf vieux carré

Tian de légumes des îles, patate douce en robe des champs, brocolis



Crème brûlée au miel et au gingembre



Suggestion n°3

Blinis de langouste dans son jus pêcheur



Farandole de poissons fumés pays



Médaille de veau à la crème des champignons des bois

Spaghettis de courgette, topinambou persillé, tomate au four



Fondant au chocolat



Apéritif (punch, whisky, planteur, jus, coca, eaux minérales)

Vin (Bordeaux), **Café, Thé, Eau minérale**



Séminaires

Trio de boudins à l'envolée de crabe farci
Filet de loup à la vanille au jus de thym
Braisé de légumes créoles
Biscuit au coco, sauce anglaise à la citronnelle



Feuillantine de foie de volaille et sa compote de melon
Filet d'agneau à la crème d'ail
Terrine de légumes
Tulipe de sorbets exotiques



Blinis de lambis au citron confit, crème passion
Ragoût de daurade aux petits concombres verts
Riz créole - duchesse de patate douce - gombos au beurre
Ananas en gondole



Timbale de poisson fumé au caviar de titiris
Filet de volaille, sauce crevettes
Médaille d'igname au lait de coco - souskaï d'épinard
Délice de passion



Formule buffet
(50 personnes minimum)

Buffet de hors d'œuvres - Buffet chaud (2 Plats chauds au choix)
Buffet dessert



Collations

Pause matin

Café, thé, lait, chocolat, jus de fruits, eau minérale
Viennoiseries



Pause après-midi

Café, thé, jus de fruits, boissons gazeuses
Cake aux fruits et fondant au chocolat



Cocktail



Suppléments

Prix par personne



Canard laqué	5,00 euros
Rôti de bœuf	6,00 euros
Broche de mixed grill	7,00 euros
Buisson d'écrevisses	8,50 euros
Cochon de lait créole glacé à l'ananas	10,00 euros
Agneau sur broche	10,00 euros
Gigot d'agneau en croûte de sel	10,00 euros
Chariot de foie gras	12,00 euros
Filet en croûte	12,00 euros
Cuissot de veau caramélisé au gingembre	13,00 euros
Floralies de fruits de mer	14,00 euros
Cascade de langouste	16,00 euros
Sélection de fromage affinés	5,00 euros

Boissons



Open bar traditionnel

Rhum Blanc, Rhum Vieux, Sirop de Canne,
Whisky, Martini, punch Coco, Pastis, Gin, Vodka, Punch Passion, Liqueurs, Bière Locale, Planteur,
Jus de Fruits, Eaux Minérales Gazeuse et non Gazeuse

Olives, Cacahuètes et Chips



Tarifs



Cocktails

Proposition n° 1	30,00 euros
Proposition n° 2	40,00 euros
Proposition n° 3	45,00 euros
Proposition n° 4	50,00 euros
Bar ouvert 1 heure	15,00 euros
Bar ouvert 2 heures	22,00 euros
Bar ouvert 3 heures	30,00 euros
Supplément par 1/2 heure	7,00 euros

Buffets

Proposition n° 1	40,00 euros
Proposition n° 2	55,00 euros
Proposition n° 3	65,00 euros
Proposition n° 4	70,00 euros

Séminaires

Menu au choix	30,00 euros
Apéritif	6,00 euros
Forfait boisson	7,00 euros
Collation	7,50 euros

Suggestion menus

Suggestion n°1	40,00 euros
Suggestion n°2	45,00 euros
Suggestion n°3	60,00 euros

Prestations complémentaires

Forfait apéritif	6,00 euros
Forfait boisson (vins de table, eau minérale, café)	11,00 euros
Décoration florale (centre de table)	8,00 euros
Décoration florale (composition)	25,00 euros
Champagnes et autres vins consulter notre carte.	



Tarifs des Salles



Nom des Salles	Réunions - Conférences		Expositions *	
	1/2 Journée	Journée	1/2 Journée	Journée
Lafitte	510 euros	765 euros	765 euros	1530 euros
Sapotille	360 euros	540 euros	540 euros	1080 euros
Tamarin	200 euros	270 euros	335 euros	535 euros
Corossol	200 euros	270 euros	335 euros	535 euros
Total	1200 euros	1800 euros	1900 euros	3500 euros
Terrasse	950 euros	1330 euros	950 euros	2090 euros
Auditorium	500 euros	700 euros	800 euros	1000 euros
Panoramique	225 euros	300 euros	375 euros	600 euros

Les heures de location à la demi-journée vont de 7 heures à 12 heures ou de 14 heures à 19 heures. La journée complète de 7 heures à 19 heures. Pour des raisons de mises en place et sous réserve de disponibilités réduction de 50 % pour une réservation la veille (1/2 journée).

Une caution pour la location de nos salles est exigée, nous vous rappelons qu'il est interdit de coller, d'agrafer ou de clouer sur les panneaux muraux, toute dégradation sera facturée au prix de la restauration ou de la remise en état.

Sont inclus dans nos tarifs, paper-board, écran, vidéo-projecteur, télévision (base un par salle) tout supplément vous sera facturé selon nos conditions contractuelles.

Nous pouvons mettre à votre disposition une décoratrice qui pourra personnaliser votre espace.

* Les expositions, expositions/ventes, sont assujetties à une réglementation nécessitant des accords administratifs, par conséquent, nous nous réservons le droit de refuser une exposition si le client ne présentait pas les justificatifs requis.



Hôtel La Batelière
20, rue des Alizés - 97233 - Schoelcher - FWI
Tél : +596 596 61 62 29 - Fax : +596 696 61 62 29
<http://www.hotelbateliere.com> - seminaires@hotelbateliere.com