



RAMADA.  
HOTEL & SUITES  
NOUMEA

**BROCHURE RÉUNION 2017**

*réunions, conférences, formations  
pour que vos événements soient toujours réussis*



*Le salon VIP, son intimité et sa vue  
imprenable du 17<sup>ème</sup> étage*

## NOS SALLES DE RÉUNION

Le Ramada Hôtel & Suites est heureux de vous accueillir pour l'organisation de vos événements. Grâce à nos divers espaces de réception et à notre déclinaison d'offres gourmandes, nous vous offrons l'assurance de réunions, de conférences « sur mesures » et réussies.



*Le Deck du Sports Bar  
Pour un voyage au cœur d'un oasis*



*Les Salons Loyautés  
Trois salles modulables*









*Le Salon Tiga  
Un salle spacieuse idéalement située  
entre l'oasis et le bar*



*Le Sports Bar  
Le Rendez-vous des soirées conviviales*

## NOS SALLES DE RÉUNIONS

| Nom                     | Longueur | Largeur | Surface          |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------|----------|---------|------------------|---|---|---|---|---|---|
| Ouvéa                   | 6m       | 5m      | 30m <sup>2</sup> | 15  | 20  | 30  | 18  | 24  | 35  |
| Lifou                   | 6m       | 5m      | 30m <sup>2</sup> | 15  | 20  | 25  | 18  | 18  | 35  |
| Maré                    | 6m       | 4m      | 24m <sup>2</sup> | 12  | 15  | 25  | 18  | 18  | 30  |
| Ouvéa +<br>Lifou + Maré | 6m       | 14m     | 84m <sup>2</sup> | 42  | 55  | 90  | 51  | 72  | 150   |
| Tiga                    | 8m       | 11m     | 88m <sup>2</sup> | 35  | 35  | 60  | 30  | 60  | 150   |
| Salon VIP               | 6m       | 7m      | 42m <sup>2</sup> | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 20  |
| Préfonction             | 10,5m    | 8,5m    | 90m <sup>2</sup> | 50  | 55  | 90  | 50  | 100   | 100/200<br>(deck)   |

| Tarif des locations<br>Prix en F.CFP | ½ journée 8h-<br>12h /14-18h | Journée<br>8h-18h | Soirée<br>18h-00h | Formule<br>2 heures |
|--------------------------------------|------------------------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| <b>1 salon</b>                       | 25.000                       | 35.000            | 30.000            | 20.000              |
| <b>2 salons</b>                      | 30.000                       | 45.000            | 40.000            | 25.000              |
| <b>3 salons</b>                      | 40.000                       | 60.000            | 50.000            | 30.000              |
| <b>Préfonction</b>                   | 40.000                       | 60.000            | 50.000            | 30.000              |
| <b>Loyautés + Prefonction</b>        | 55.000                       | 75.000            | 65.000            | 45.000              |
| <b>Salon VIP</b>                     | 35.000                       | 45.000            | 40.000            | 30.000              |

## VOS RÉUNIONS AU RAMADA

### Journée ou ½ journée de travail?

**- Une formule adaptée pour chaque évènement -**

#### Journée séminaire

**Forfait à 8.000 F.cfp par personne:**

- **Location d'un salon de 8h00 à 18h00**

*Equipements : paper-board, marqueurs, blocs notes, stylos et eau minérale*

*Matériel : un vidéoprojecteur, un écran et des enceintes*

- **Deux pauses**

*Accueil Petit-déjeuner « Le Traditionnel »*

*Une boisson chaude, un jus de fruits au choix, 3 viennoiseries et eau minérale*

*Pause « Café » pour un break dans l'après-midi*

*Une boisson chaude et eau minérale*

- **Le déjeuner**

*Menu Séminaire au Restaurant Le 360° – Plat, dessert*

*Comprenant une boisson soft et un café ou thé*

#### ½ journée séminaire

**Forfait à 6.900 F.cfp par personne:**

- **Location d'un salon de 8h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00**

*Equipements : paper-board, marqueurs, blocs notes, stylos et eau minérale*

*Matériel : un vidéoprojecteur, un écran et des enceintes*

- **Une pause (matin ou après-midi)**

*« L'Express »*

*Une boisson chaude, un jus de fruits au choix et eau minérale*

- **Le déjeuner**

*Menu Corpo au Restaurant Le 360° – Plat, dessert*

*Comprenant une boisson soft ou jus de fruits et un café ou thé*

### Nos propositions à la carte

#### Nos pauses gourmandes:

- **Pause « L'Express »**

**750 F.cfp / pers**

*Boisson chaude et jus de fruits*

- **Pause « Le Traditionnel »**

**1.500 F.cfp / pers**

*Boisson chaude, jus de fruits et viennoiserie*

#### Déjeuner:

- **Salad break au Sports Bar**

**3.100 F.cfp / pers**

*Tartare de thon ou salade Caesar*

*Dessert du jour*

- **Menu Rendez-Vous**

**3.300 F.cfp / pers**

*Fish & Chips, Poulet Parma ou Burger*

*Dessert du jour*

*Café ou thé*

- **Menu Corpo au restaurant le 360°**

**3.550 F.cfp / pers**

*Viande sauce Entrecôte ou mi-cuit de thon, servi avec frites et salade*

*Dessert du jour*

*Café ou thé*

- **Menu Corpo au Sports Bar**

**4.100 F.cfp / pers**

*Entrée – Plat – Dessert*

## NOS FORMULES BOISSONS

### **Open Bar Classique\***

**2.000 F.cfp/personne/heure**

Punch, vin, bière,  
Jus de fruits, boisson soft

### **Open Bar Prestige\***

**2.500 F.cfp/personne/heure**

Spiritueux (whisky, gin, vodka,  
rhum), punch, vin, bière,  
Jus de fruits, boisson soft

### **Droit de bouchon: Vin**

**1.500 F.cfp / bouteille ouverte**

À partir de 15 bouteilles: 1000 F.cfp/bouteille

### **Droit de bouchon: Champagne**

**3.000 F.cfp / bouteille ouverte**

À partir de 15 bouteilles: 1500 F.cfp/bouteille

### **Le Crédit Bar**

**Fixez votre montant**

Vos invités pourront commander au  
bar jusqu'à épuisement du crédit



## NOS FORMULES COCKTAILS\*

### LES PIÈCES FROIDES

Cannelés de petits pois et lardons  
Blinis à la Fourme d'Ambert et jambon de pays  
Blinis chèvre miel et crème aux herbes  
Mini club végan  
Mini club poulet et crudités  
Wraps poulet basquaise  
Wraps chèvre frais et jambon cru  
Bruschetta de choux rouge façon coleslaw et saumon fumé  
Bruschetta vegan  
Bruschetta guacamole de haricots verts et poulet  
Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette exotique et safran  
Tartare de thon à la mangue, pesto de pistache  
Sphère de poulet tandoori, sauce yaourt et cacahuètes  
Rouget au chocolat blanc et piment d'Espelette  
Tartare de magret de canard, espuma de cèpes et figues  
Tartare de boeuf à la toscane  
Chantilly de foie gras au pain d'épice rôti  
Salade Tahitienne from London  
Chupa de chèvre aux herbes

### LES PIÈCES CHAUDES

Mini pizza suivant saison  
Assortiments de mini feuilletés du Chef  
Mini Tatin de ratatouille  
Mini Hamburger de poulet, sauce tartare maison  
Lasagnes aux champignons des bois et parmesan  
Cassolette de poulet à la savoyarde  
Risotto au pot-au-feu et fèves de Tonka  
Mini brochette de poulet aux Saveurs des Indes  
Mini brochette de crevettes à l'anis, ail et persil

### LES PIÈCES SUCRÉES

Roses de pommes / Moelleux au chocolat  
Tartes Tatin  
Tartelette au citron façon Mojito  
Bouchée Spéculos et chocolat / Choux à la crème  
Crumble aux fruits rouges / Ile flottante  
Poire Belle-Hélène / Café Liégeois  
Mousse Tagada / Banoffee

### L'EXPRESS DINATOIRE

3 pièces / personne - 1000 F.cfp

### LA MISE EN BOUCHE

5 pièces / personne - 1450 F.cfp

### LA SAVOUREUX COCKTAIL

10 pièces / personne - 2700 F.cfp

### LE GOURMET & GOURMAND

15 pièces / personne - 3750 F.cfp

### LE SUCCULENT

20 pièces / personne - 4400 F.cfp

### LE PLUS QUE PARFAIT

24 pièces / personne - 5000 F.cfp

*\*Espace jusqu'à 150 pax*



## NOTRE POLITIQUE RÉUNION

- **Réservation d'espace**

L'espace banquet est réservé en priorité pour les groupes en hébergement. Le Ramada Hôtel & Suites Nouméa se réserve le droit de modifier le lieu de la manifestation en fonction du nombre de participants annoncé. Nos salons ne sont pas disponibles pour une soirée dansante sans prestation nourriture.

- **Nombre de personnes garanties**

Le nombre de personnes confirmé 6 jours ouvrables avant la manifestation servira de base de facturation, sauf cas particuliers. Les couverts manquants seront facturés sur la base du forfait vendu.

- **Nourriture à emporter en fin de réunion**

La législation concernant l'hygiène alimentaire sur le territoire ne nous permet pas de laisser le client emporter la nourriture restante en fin de soirée. En effet, une chaîne de froid doit être respectée professionnellement.

- **Sociétés non référencées et/ou particuliers**

50% du montant total: à la réservation (signature du contrat) 50% du reste du règlement : une semaine avant l'évènement  
Solde et extras (dépassement, droit de bouchon) en fin de prestation



RAMADA.  
HOTEL & SUITES  
NOUMEA

Baie de l'Anse Vata  
98800 - Nouméa - Nouvelle Calédonie  
Ph: +687.23.91.02 Fax: +687.23.90.01  
sales1@ramadanoumea.com  
<http://www.ramadanoumea.com>