

A night scene of a tropical resort. In the background, a thatched-roof hut is illuminated with warm lights. The foreground is a paved path leading through lush greenery, including palm trees. The scene is lit with vibrant, colorful lights in shades of purple, blue, green, and yellow, creating a magical atmosphere. In the upper right corner, there is a small inset image showing two champagne flutes and several lit candles in glass holders.

EVENEMENTS, COCKTAILS, MARIAGES...

Un lieu rare pour des moments uniques...

*Pour votre évènement en soirée, L'île aux Canards
vous propose l'exclusivité des lieux ainsi que son
organisation.*

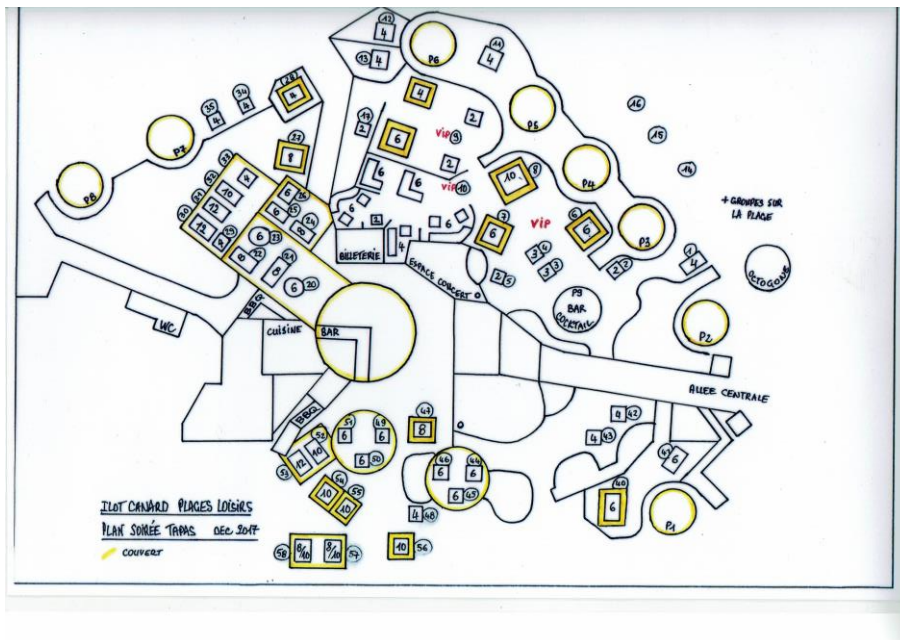


SOMMAIRE...

| | |
|---------------------------|---------|
| PLAN DE L'ILE AUX CANARDS | 3 |
| PRIVATISATON + TRANSFERT | 4 |
| SECURITE | 5 |
| BUFFETS | 6 à 7 |
| COCKTAILS | 9 à 12 |
| BOISSONS ET ANIMATION | 13 |
| CONDITIONS GENERALES | 14 à 17 |

PLAN...

Island Banquet



Conjuguez le luxe et l'originalité en organisant vos banquets à l'Île aux Canards !
Situé à moins de 10 minutes en bateau taxi, découvrez notre îlot et ses espaces privatisés.
Un endroit totalement dédié au bien être de vos invités pour un moment unique.

Notre équipe vous propose ses rendez-vous gourmands, dans une ambiance détendue, au service de vos envies.
Pour vos évènements, nous aurons la solution à vos attentes.

PRIVATISATION...

Laissez vous emporter par la féerie

Nos tarifs inclus : le DJ + sono + les lumières

Location île aux canards de 19h30 à 2h00 :

| | |
|---------------|-------------|
| 0 à 150 pax | 344 752 CFP |
| 151 à 200 pax | 403 185 CFP |
| 201 à 250 pax | 467 460 CFP |
| 251 à 300 pax | 475 808 CFP |
| 301 à 350 pax | 590 169 CFP |

L'heure supplémentaire :

40 280 CFP

Possibilité de réserver jusqu'à 4h

Les transferts A/R :

| | |
|---------------|----------------|
| 0 à 150 pax | 1288 CFP/pers |
| 151 à 200 pax | 1 236 CFP/pers |
| 201 à 250 pax | 1 185 CFP/pers |
| 251 à 300 pax | 1 133 CFP/pers |
| 301 à 350 pax | 1 082 CFP/pers |

SECURITE... (uniquement pour les sociétés et CE)

Pour que vos soirées se passent bien

De 19h30 à 2h00

| | |
|--------------------------|------------|
| 0 à 99 pax : 2 agents | 40 280 CFP |
| 100 à 199 pax : 4 agents | 69 960 CFP |
| 200 à 400 pax : 5 agents | 84 800 CFP |

De 19h30 à 4h00

| | |
|--------------------------|-------------|
| 0 à 99 pax : 2 agents | 48 760 CFP |
| 100 à 199 pax : 4 agents | 93 280 CFP |
| 200 à 400 pax : 5 agents | 106 000 CFP |

BUFFETS... (minimum 50 personnes)

Escapade des saveurs

BUFFET BARBECUE

5 830 CFP par personne (service inclus)

ENTREES

Club sandwich (jambon, crème cheese, salade et tomate)
Pain bagna thon/curry
Salade César
Salade Tex-Mex
Mini samossas et sauce thai
Taboulé et vinaigrette à l'orange

PLATS :

Brochettes : Bœuf et poulet
Merguez et chipolata
Sauces : poivre et roquefort
Riz blanc
Wok de légumes aux épices douces
Frites

DESSERTS :

Salade de fruits
Mini panna cotta vanille et coulis passion
Rocher coco

BOISSONS :

1 Bouteille de vin blanc et vin rouge (sélection île aux canards *) pour 4 personnes
1 Bouteille d'eau minérale pour 4 personnes

BUFFET TOUR DU GLOBE

6 939 CFP par personne (service inclus)

ENTREES :

Salade tahitienne
Salade de quinoa, encornet à la sauce thai
Sashimi de thon au sésame
Plateaux de charcuteries et condiments
Crevettes, mayonnaise et citron
Taboulé au canard confit, fruit sec et vinaigrette à l'orange
Crudités divers et sauces

PLATS :

Sauté de cerf au vin rouge
Marmite de la mer au champagne
Sauté de bœuf Stroganov
Saumon à la crème de ciboulette et vin blanc
Riz
Gratin de pate au basilic
Wok de légumes au épices douces
Polenta crémeuse

DESSERTS :

Riz au lait
Crumble poire/chocolat
Rocher coco
Panna cotta vanille et fruit rouge

BOISSONS :

1 Bouteille de vin blanc et vin rouge (sélection île aux canards) pour 4 personnes
1 Bouteille d'eau minérale pour 4 personnes

BUFFET ENTRE TERRE ET MER

9 262 CFP par personne (service inclus)

Du Côté de la Terre

Médailon de Foie Gras Mi-Cuit "" Maison "" et ses Toasts
Carpaccio de Boeuf aux Aromates
Assortiment de "" Terrines Maison "" (Foie Gras, Noisettes et Amandes)
Rillettes de Canard "" Maison ""
Salade de Cerf au Carry
Vitelo Tonato (Carpaccio de Veau cuit avec une Sauce au Thon)
Salade Piémontaise (Pomme de Terre, Tomates, Cornichons, Oufs, Jambon et Mayonnaise)

Du Côté de la Mer

Mi-Cuit de Thon au Sésame (Soyo et Wazabi)
Carpaccio de Thon aux Deux Agrumes
Assortiment de Poissons Fumés (Saumon, Thon et autres selon arrivage)
Trilogie de Salade de Poisson (Coco, Pomme Liane et Soyo)
Brochettes de Crevettes Marinées à l'Orange et aux Epices Douces
Banc d'Huîtres (Calibre "" Petite et Moyenne "" avec 5 pièces par personne)

Fromage

Plateau de Fromages de nos Régions et sa Farandole de Pains Variés

Dessert

Chocolat/Pomme Liane, Framboisier, Tout/Chocolat ou autres (à définir ensemble)
Salade de Fruits à l'Aloes et Coco

BOISSONS :

1 Bouteille de vin blanc et vin rouge (sélection île aux canards) pour 4 personnes
1 Bouteille d'eau minérale pour 4 personnes

OPTION DISPONIBLE POUR LA FORMULE BUFFET

Sélection vins supérieures : + 600 CFP par pers
Gâteaux à étage (Gâteau pour 10 personnes) : 742 CFP par part

COCKTAILS... (minimum 50 personnes)

Réveillez vos papilles

COCKTAIL + PAELLA

5 070 CFP par personne (service inclus)

Bouchées Salées (10 à 12 pièces/personne environ)

Assortiment de Mini-Sandwichs à " l'Anglaise "

Légumes Croc au Sel et ses Sauces

Barquettes en Bambou de " Carpaccio de Thon aux Deux Agrumes et Boeuf aux Aromates

Roulade de thon au saumon fumé sur toast

Wrap de thon au colombo

Burgers de Bœuf et Volaille au Colombo

Hot Dog, Club Sandwich, Croque Monsieur

Paella Garnie façon " Cocktail " (cuite sur place avec " Poulet/crevette " montés en brochettes)
(Riz, Volaille, Moules, Encornets, Vénus, Chorizo, Petits Pois, Poivrons, Oignons et Crevettes)

Bouchées Sucrées et Fontaine de Chocolat avec guimauve et ses Brochettes de Fruits

COCKTAIL FILAO

20 pièces 6 338 CFP par personne (service inclus)

Mini pizza

Mini samoussa

Mini nem au bœuf

Mini nem au poulet

Mini quiche

Œuf tapas olive et jambon cru

Saint jacques snacké, compote d'oignon au jack Daniels

Blinis, crème d'encornet au vin blanc

Foie gras de canard coco/passion

Pain bagna au bœuf et sauce BBQ

Toast et rilette de thon au citron vert et wasabi

Wrap au poulet, curcuma et miel

Panna cotta au bleu, poire et lardon

Tataki de thon au fruit rouge et coco râpée

Mini saucisse à l'ail et bacon

Mini flan de légumes au basilic

Mini panna cotta vanille et coulis passion

Rocher coco

Mini baba au rhum

Mini chouquette a la crème

COCKTAIL AVEC FROMAGE

18 pièces 6 655 CFP par personne (service inclus)

Bouchées Salées (15 pièces/Personne)
Assortiment de Sandwichs à " l'Anglaise " (à base de pain de mie)
Légumes Croc au Sel et ses Sauces
Carpaccio de Thon à la Pomme Liane et Bouf aux Aromates
Wrap de Thon au Colombo
Brochettes de Boudins aux Pommes
Roulade de Thon au Saumon Fumé
Burgers de Maritime et Volaille Crispy
Hot Dog
Club Sandwich au Thon
Croque Monsieur
Crevettes Marinées à l'Orange/Epices Douces et Beignets de Crevettes à la Japonaise
Mi-Cuit de Thon Jaune au Sésame, Soyo et Wasabi

Assortiment de Brochettes façon " Cocktail " (3 pièces/Personne)
Brochettes de Volaille à la Calédonienne et au Tandoori, Crevettes Flambées au Pastis

Fromage
Brie Farcit à la Vanille des Iles sur Toast

Dessert
Fontaine de Chocolat avec Brochettes de Fruits et Guimauve " Maison "

COCKTAIL A LA PLANCHA

28 pièces 7 712 CFP par personne (service inclus)

Croc Monsieur, Mini Hot-Dog
Mini-Burger Maritime, Burger de Volaille au Colombo, Burger " Crispy "
Assortiment de Mini-sandwichs " à l'Anglaise "
Rillettes de Truite de Tasmanie sur Toast
Légumes Croc au Sel et ses Sauces
Club Sandwichs au Thon
Manchons de Volaille aux Epices
Roulade de Thon au Saumon Fumé sur Toast
Carpaccio de Thon aux Deux Agrumes, Boeuf aux Aromates
Crevettes Marinées à l'Orange et aux 4 Epices
Wrap de Thon au Carry
Brochettes de Boudin aux Pommes
Assortiment de Brochettes " Cocktail " à la Plancha (3 pièces /Personne environ)
(Volaille Tandoori, Calédonienne et Crevettes flambées au Pastis)
Dessert
Mignardises variées (2 pièces/Personne)

OPTION DISPONBLE

Gâteaux à étage (Gâteau pour 10 personnes) : + 742 CFP par part

BOISSONS

Choisissez vos boissons...

Crédit Bar (une liste des tarifs des consommations vous sera fourni)

Composé votre propre bar avec notre liste d'alcool ci-jointe. Les boissons servies à la demande et débitées du stock prévu. Dans le cas où le nombre de boissons consommées lors de la réception serait inférieur au montant du stock prévu, la différence sera déduite de votre facture.



Droit de bouchon champagne **1272 CFP**

Punch **318 CFP**

CONDITIONS GENERALES

Nature des prestations fournies par le Prestataire

le Prestataire s'engage à assurer les prestations suivantes au profit du Client :

Mise à disposition privative de l'île aux Canards de 19h30 (heure de la première navette vers l'île aux Canards) à 2 heures du matin

Sont compris dans cette mise à disposition :

- un faré ouvert, d'une superficie d'environ 105 m²
- neuf paillotes, totalisant une superficie d'environ 152 m²
- du mobilier de jardin (tables et chaises)
- du mobilier de plage (tables et chaises)
- du mobilier de jardin (transats, parasols)
- décorations lumineuses et matériel de sonorisation.

En fonction des besoins que vous aurez exprimés pour la partie restauration/boissons, nous vous proposerons un devis détaillé, adapté au mieux à vos besoins .

- transport en bateau taxi des participants à la soirée organisée par le Client depuis le ponton du Méridien jusqu'à l'île aux Canards puis retour de l'île aux Canards jusqu'au ponton du Méridien
- animation de la soirée par un disc jockey.

Modalités d'exécution des prestations contractuelles

- Transport des invités du Client

Le Prestataire assurera le transport des invités du Client au moyen de 2 bateaux-taxi, pouvant transporter, outre le pilote, 12 personnes.

L'embarquement des invités se fera entre 19h30 et 20h30, au ponton du Méridien.

Le Client, ou toute personne désignée par e-mail par le Client au Prestataire, devra être présent du début jusqu'à la fin de l'embarquement de tous les invités et devra également être présent jusqu'à la fin de la soirée (dernier bateau).

Un comptage des personnes transportées sera effectué par le Prestataire sous le contrôle du Client ou de son représentant.

Le Client ou son représentant signera le document établi par le Prestataire mentionnant le nombre de personnes transportées du ponton du Méridien jusqu'à l'île aux Canards.

La signature de ce document par le Client, ou son représentant, emportera approbation du nombre de personnes transportées par le Prestataire.

Le Prestataire sera en droit de refuser le transport de toute personne dès lors que le nombre de personnes déjà compris dans le comptage excède le plafond mentionné.

Les passagers transportés seront accueillis sur le ponton du Méridien et sur la plage de l'île aux Canards par une personne intervenant pour le compte du Prestataire.

Le trajet du retour (île aux Canards à destination du ponton du Méridien) sera assuré par le Prestataire à tout moment pendant la soirée à la condition que le nombre de passagers à transporter soit au moins égal à 6 personnes en sus du pilote.

- Décoration et éclairage de l'île

L'île aux Canards sera décorée par le Prestataire (œuvres d'art exposées) et éclairée au moyen de bougies et de flambeaux. Tout autre aménagement particulier de l'île aux Canards demandé par le Client pourra être réalisé à ses frais et sous sa responsabilité, par un prestataire choisi par le Client, sous réserve de l'accord préalable du Prestataire.

- Représentants du Prestataire présents sur le site de l'île aux Canards

Seront présents sur l'île aux Canards pendant la durée de la soirée, les personnes suivantes intervenant pour le compte du Prestataire :

- l'un des gérants de la société PLAGES LOISIRS,

- le pilote du ou des bateaux taxi

le personnel chargé de l'accueil des passagers sur l'île aux Canards.

- Animation musicale

L'animation musicale sera assurée par un disc jockey de 19 heures 30 à 4 heures du matin.

Seront également fournis par le Prestataire le matériel nécessaire à cet effet ainsi que l'éclairage du faré aménagé en piste de danse.

Le Client pourra fournir son propre DJ et lui faire utiliser le matériel du Prestataire et ce, sous le contrôle du DJ du Prestataire. La tarification de la soirée restera inchangée.

Pour toute diffusion musicale au cours de votre événement, vous devez contacter la SACENC M. Fabrice FOUQUET Tél : 263 264

Obligations du Client

Le Client devra s'assurer que toute personne prenant place dans un bateau taxi fait bien partie de ses invités ou de la liste des participants prévus.

Il s'engage en conséquence à être personnellement présent sur le ponton du Méridien lors de l'embarquement des passagers ou à désigner toute(s) personne(s) pour se faire.

Le Client est seul responsable de la sécurité pendant la soirée.

Il s'engage à veiller à ce que les personnes participant à la soirée organisée par ses soins ne procèdent à aucune dégradation du site et de ses abords terrestres et marins.

A ce titre, Le Client accepte que le Prestataire, lequel engage sa responsabilité vis-à-vis des autorités de Police et de Justice, puisse refuser de servir des boissons alcoolisées à un ou plusieurs participants en état d'ivresse manifeste. Par ailleurs, le prestataire se réserve le droit d'exclure toute personne ayant un comportement irrespectueux envers les personnes présentes (personnel ou client) ou qui détériorerait le matériel mis à disposition.

Il s'engage à respecter et à faire respecter toute réglementation qui lui sera communiquée par écrit par le Prestataire.

Le Client s'engage à supporter la charge des agents de sécurité, en fonction du nombre de participants, de la manière suivante :

De 30 à 100 personnes : 3 agents

De 100 à 200 personnes : 4 agents

De 200 à 400 personnes : 5 agents

Il s'engage également à ce qu'aucune personne n'accède sur l'île aux Canards par ses propres moyens.

Modalités de paiement

Le coût de la restauration fournie par le Prestataire au Client sera définitivement arrêté au plus tard 7 jours après la soirée. Cette prestation ne pourra être recalculée sur la base du nombre exact de personnes transportées à la date de la soirée. Les coûts du transport et la privatisation de l'île aux Canards seront recalculés sur la base du nombre exact de personnes transportées à la date de la soirée et de l'heure à laquelle la soirée a pris fin.

Il sera majoré de tous droits et taxes exigibles.

Un acompte égal à 50 % du coût TTC estimé du devis, doit être versé par le Client au Prestataire.

Cet acompte viendra en déduction du montant total TTC dû par le Client au Prestataire.

Le solde devra être payé par le Client au Prestataire dans le délai de 5 jours à compter de la remise de la facture par le Prestataire au Client ou de son envoi par e-mail au Client.

En cas de non-paiement dans le délai ci-dessus convenu et après envoi d'une mise en demeure par lettre recommandée de payer sous 48 heures, le montant de la facture sera majoré d'une indemnité forfaitaire égale à 10 % de la somme impayée TTC.

Caution

Un chèque de 400.000 F.CFP doit être remis par le Client au Prestataire à titre de caution.

Ce chèque ne sera pas encaissé et sera restitué au Client en l'absence de dégradation commise sur le matériel, sur le site de l'île aux Canards ou ses aménagements, lors de la soirée organisée par le Client.

En cas de dégradation du matériel, du site ou des aménagements mis à disposition, le Prestataire encaissera le chèque de caution et remboursera au Client la différence entre le coût des réparations et/ou le prix de remplacement des biens abîmés et le montant de 400.000 F.CFP sauf paiement immédiat par le Client du montant dû.

Si le montant de 400.000 F.CFP s'avère insuffisant, le Client s'engage à verser au Prestataire le solde restant dû, sur présentation des devis ou factures correspondant aux réparations et/ou remplacements nécessaires.

Annulation de la soirée par le Client

Toute annulation de la soirée par le Client entraînera le paiement par ce dernier au Prestataire des frais d'annulation suivants :

- en cas d'annulation au moins 30 jours avant la date mentionnée à l'article 1 ci-dessus : 25 % du montant TTC estimé du coût total des prestations
- en cas d'annulation moins de 15 jours avant la date mentionnée à l'article 1 ci-dessus : 50 % du montant TTC estimé du coût total des prestations
- en cas d'annulation moins de 7 jours avant la date mentionnée à l'article 1 ci-dessus : 75 % du montant TTC estimé du coût total des prestations.

Le Prestataire pourra imputer le montant de l'acompte perçu ainsi que le chèque de caution (après encaissement effectif) sur la somme due par le Client.

Dans le cas où le Client serait, malgré cette imputation, débiteur du Prestataire, il s'engage à payer le solde dû au Prestataire dans le délai de 15 jours à compter de la réception de la facture du Prestataire.

En cas de non-paiement dans le délai ci-dessus convenu et après envoi d'une mise en demeure par lettre recommandée de payer sous 48 heures, le montant de la facture sera majoré d'une indemnité forfaitaire égale à 10 % de la somme impayée TTC.

Force majeure

Le Prestataire se réserve le droit d'annuler la soirée en cas de force majeure (situation cyclonique : préalerte, alerte cyclonique orange ou rouge, accident grave, incendie, grève ...).

Cette annulation entraînera, en accord avec le Client :

soit un report sur une autre date disponible,

Un avenant sera alors signé par les parties pour reporter la date initialement prévue de la soirée.

soit un remboursement de l'acompte versé par le Client et la restitution du chèque de caution.