

SOIRÉES PRIVÉES

UN LIEU RARE POUR DES MOMENTS UNIQUES



SOMMAIRE

01

PLAN DE L'ÎLE AUX CANARDS

02

PRIVATISATON & TRANSFERT

03

SÉCURITÉ

04

BUFFETS

07

COCKTAILS D'ÎNATOIRE

09

BOISSONS

10

CONDITIONS GÉNÉRALES



PLAN DE L'ILE AUX CANARDS

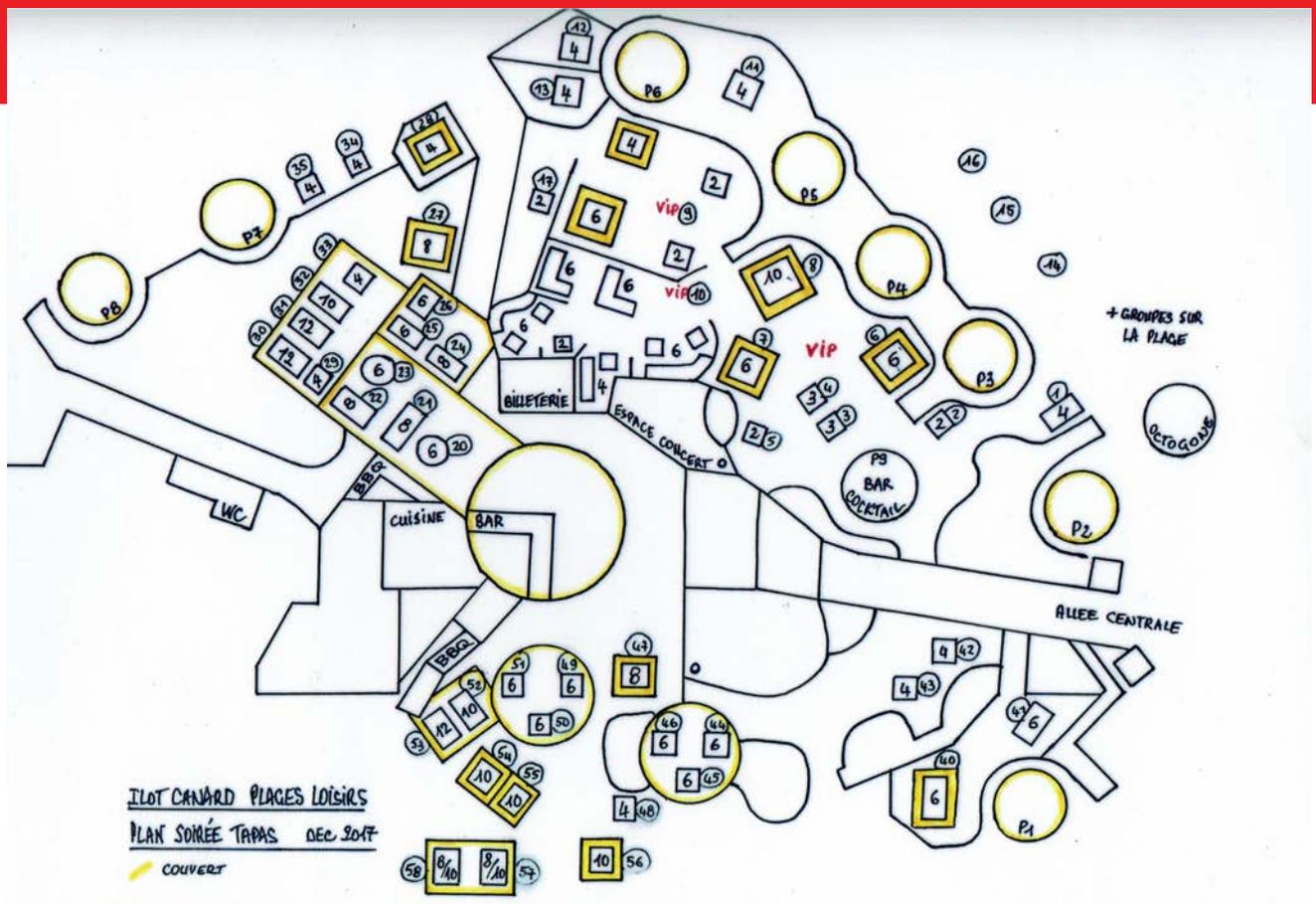
Conjuguez le luxe et l'originalité en organisant vos banquets à l'Île aux Canards !

Située 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.



**LAISSEZ-VOUS
EMPORTER PAR
LA FÉERIE !**

PRIVATISATION

**NOS TARIFS INCLUS :
LE DJ + LA SONO + LES LUMIÈRES**

- Location île aux canards de **19h30 à 2h00** :

0 à 150 pax	385 000 CFP
151 à 200 pax	440 000 CFP
201 à 250 pax	495 000 CFP
251 à 300 pax	550 000 CFP
301 à 350 pax	605 000 CFP

- L'heure supplémentaire : 80 000 CFP

Possibilité de réserver jusqu'à 4h.

TRANSFERTS

- A/R sur l'île Aux Canards :

0 à 150 pax	1 500 CFP/pers
151 à 200 pax	1 450 CFP/pers
201 à 250 pax	1 400 CFP/pers
251 à 300 pax	1 350 CFP/pers
301 à 350 pax	1 300 CFP/pers



SÉCURITÉ

POUR QUE VOS SOIRÉES SE PASSENT BIEN

- De 19h30 à 2h00 :

0 à 99 pax : 2 agents
100 à 199 pax : 4 agents
200 à 400 pax : 5 agents

47 700 CFP
95 400 CFP
119 250 CFP

- De 19h30 à 4h00 :

0 à 99 pax : 2 agents
100 à 199 pax : 4 agents
200 à 400 pax : 5 agents

60 450 CFP
120 850 CFP
151 050 CFP



BUFFETS

(MINIMUM 50 PERSONNES)

BUFFET BARBECUE

6 900 CFP PAR PERSONNE
(SERVICE INCLUS)

ENTRÉES

Club sandwich (jambon, crème cheese, salade et tomate)
Pain bagna thon/curry
Salade César
Salade Tex-Mex
Mini samossas et sauce thaï
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

1 Bouteille d'eau minérale pour 4 personnes.

(Service inclus)

BOISSONS

1 Bouteille de vin blanc ou vin rouge (sélection île aux canards *) pour 4 personnes



BUFFET TOUR DU GLOBE

7 900 CFP PAR PERSONNE
(SERVICE INCLUS)

ENTRÉES

Duo de salade de poisson (Tahitienne & Coco)
Mi-cuit de thon au sésame et soyo
Ardoise de charcuteries et condiments
Terrine de poisson aux crevettes, sauce tartare
Salade de quinoa aux encornets à la Thaï

PLATS

Carry de porc au coco
Bœuf bourguignon
Pavé de marlin à la catalane
Riz
Gratin de pâtes au basilic
Wok de légumes au épices douces
Polenta crémeuse

DESSERTS

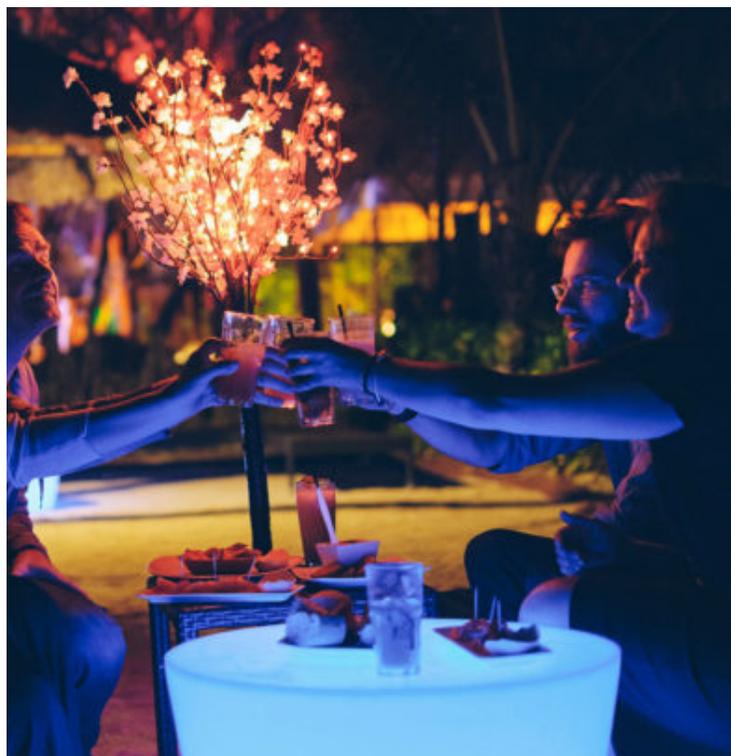
Duo de verrines (Tiramisu & Panna Cotta framboise)
Entremet chocolat - pomme liane
Salade de fruits

1 Bouteille d'eau minérale pour 4 personnes.

(Service inclus)

BOISSONS

1 Bouteille de vin blanc ou vin rouge (sélection île aux canards) pour 4 personnes



BUFFET ENTRE TERRE ET MER

9 900 CFP PAR PERSONNE
(SERVICE INCLUS)

Du Côté de la Terre

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

Du Côté de la Mer

Mi-Cuit de Thon au Sésame (Soye et Wasabi)
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
Soye)
Brochettes de Crevettes Marinées à l'Orange et aux
épices Douces

Banc d'Huîtres* (Calibre "" Petite et Moyenne "" avec
5 pièces par personne)

*En option - supplément 3.200 CFP

FROMAGE

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

DESSERTS

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

1 Bouteille d'eau minérale pour 4 personnes

(Service inclus)

BOISSONS

1 Bouteille de vin blanc ou vin rouge (sélection île
aux canards) pour 4 personnes

PAGE 6

- OPTION DISPONIBLE POUR LA FORMULE BUFFET SÉLECTION VINS SUPÉRIEURS : + 900 CFP PAR PERS
- GÂTEAU (POUR 10 PERSONNES) : À PARTIR DE 990 CFP LA PART

COCKTAILS

(MINIMUM 50 PERSONNES)

COCKTAIL + PAËLLA

5 500 CFP PAR PERSONNE
(SERVICE INCLUS) - 10 À 12 PIÈCES

Bouchées Salées

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 Bœuf 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/crevettes " 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

6 900 CFP PAR PERSONNE (SERVICE
INCLUS) - 20 PIÈCES

Mini pizzas

Mini samoussas
Mini nems au bœuf
Mini nems au poulet
Mini quiches
Œuf tapas olive et jambon cru
Saint Jacques snackés, 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 fruits rouges et coco râpé
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 chouquettes a la crème



COCKTAIL AVEC FROMAGE

7 500 CFP PAR PERSONNE (SERVICE INCLUS) -
18 PIÈCES

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
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 À LA PLANCHA

8 500 CFP PAR PERSONNE
(SERVICE INCLUS) - 18 PIÈCES

Croc Monsieur,
Mini Hot-Dog
Mini-Burger Maritime
Burger de Volaille au Colombo
Burger " Crispy "
Assortiment de Mini-sandwichs " à l'Anglaise "
Rillette 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
Bœuf aux Aromates
Crevettes Marinées à l'Orange et aux 4 Épices
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)



BOISSONS

CHOISISSEZ VOS BOISSONS...

CRÉDIT BAR

(UNE LISTE DES TARIFS DES CONSOMMATIONS VOUS SERA FOURNI)

Composez 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

- Droit de bouchon champagne : 1 500 CFP
- Droit de bouchon vin : 1 200 CFP
- Punch : 450 CFP

OPEN BAR

	1H	2H	4H	HEURE SUPPLÉMENTAIRE
• Open bar soft	1 700 CFP	2 200 CFP	3 300 CFP	950 CFP
• Open bar classique (soft, bière, vin)	2 400CFP	3 500 CFP	-	1 500 CFP
• Open bar supérieur (soft, bière, vin, whisky, vodka, gin, martini)	3 300 CFP	5 300 CFP	-	2 200 CFP



CONDITIONS GÉNÉRALES

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 2 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 au 26 32 64.

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 1 ou 2, 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.