

BROCHURE

BANQUET



ESPACES



01
[SALON
IROUE](#)

02
[TERRASSE
IROUE](#)

03
[SALON
KOUARE](#)

04
[SALON
AMERE](#)

05
[SALLE
LE TAOM](#)

06
[SALLE
LA PIROGUE](#)

07
[L'ESCALE INTÉRIEUR](#)

08
[LES RESTAURANTS](#)

09
[LE PARC DU
CHÂTEAU](#)

10
[LE GRAND DECK ET
LES JARDINS](#)

01 | LE SALON IROUE

110 000 XPF la journée

Profitez d'une salle de réception de 350 m² et de sa terrasse attenante de 200 m², qui rendront vos évènements uniques. Le salon IROUE est équipée de 2 écrans ainsi que d'un matériel audio et vidéo de haute qualité.



Capacité du salon :

Conférence | 320

U-style | 54

Classe | 129

Cabaret | 132

Cocktail | 400

Buffet | 160

Menu à l'assiette | 230

02 | LA TERRASSE IROUE

70 000 XPF la journée

Surplombant les jardins de l'hôtel et la baie de l'Anse Vata, la terrasse IROUE de 200 m² est également un lieu idéal pour vos pauses lors de vos conférences et séminaires.



**Capacités de la
terrasse :**

Cocktail | 200

Cérémonie | 60

03 | SALON KOUARE

49 000 XPF la journée

Salon de 83m² pour vos réunions, formations ou séminaires. Cette salle est équipée de matériel audio et vidéo de haute qualité.



Capacités du salon :

Conférence | 80

U-style | 27

Classe | 39

Cabaret | 30

Cocktail | 80

04 | SALON AMERE

42 500 XPF la journée

Salon de 52m² avec sa terrasse en Deck privative attenante, pour vos réunions, formations ou séminaires. Cette salle est équipée de matériel audio et vidéo de haute qualité.



Capacités du salon :

Conférence | 28

U-style | 15

Classe | 18

Cabaret | 18

Cocktail | 30

05 | SALLE LE TAOM

70 000 XPF la journée

Pour un cadre chic et raffiné, privatisez le temps d'une journée ou d'une soirée la salle Le Taom. Elle dispose d'une salle intérieure lumineuse et d'une terrasse extérieure agréable, offrant une vue dégagée sur la mer. Cet espace est idéal pour accueillir tout type d'événement.



Capacités de la salle :

Conférence | 58

U-style | 24

Classe | 30

Cabaret | 30

Cocktail | 70

Buffet | 50

Menu à l'assiette | 70

06 | SALLE LA PIROGUE

49 000 XPF la journée

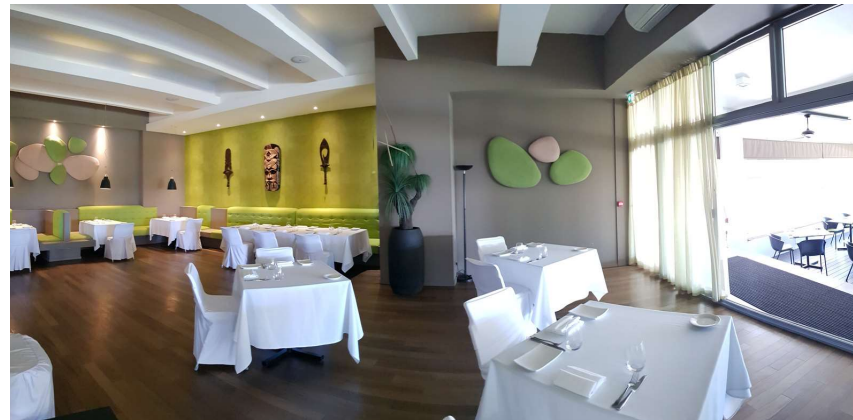
Salle de 75m² idéale pour vos repas privés, réunions, formations ou séminaires. La salle La Pirogue peut accueillir jusqu'à 35 personnes en théâtre et 21 personnes en configuration U. Située face aux jardins, la salle, climatisée, bénéficie d'un éclairage naturel et peut être équipée d'une installation audio/vidéo de haute qualité.

Capacités de la salle :

Conférence | 35

U-style | 21

Menu à l'assiette | 30



07 | L'ESCALE INTÉRIEUR

90 000 XPF la journée

La salle l'Escale intérieur, modulable à souhait, est la solution idéale pour une soirée dansante, un spectacle, un défilé de mode, un anniversaire... L'espace comprend une piste de danse, une scène ainsi qu'une installation son & lumière haut de gamme.



Capacités de la salle :

Conférence | 72

U-style | 39

Classe | 54

Cocktail | 180

Buffet | 80

Menu à l'assiette | 100

08 | LES RESTAURANTS



Pour vos événements en petit comité sans privatisation d'espace, nous vous offrons la possibilité de déjeuner ou diner dans nos restaurants en rez de jardin. Avec une vue imprenable sur les jardins et le lagon, l'espace peut accueillir jusqu'à 230 personnes en repas assis à l'assiette.

09 | LE PARC

250 000 XPF la journée



Un lieu unique pour un événement d'exception, présentations ou lancement de produits, anniversaires d'entreprise, festival... le Château Royal vous propose la location de son parc de 1,5 hectare arboré de banyans centenaires.

Capacités du parc :

Cérémonie | 200
Cocktail | 200

10 | LE GRAND DECK ET LES JARDINS

200 000 XPF la journée



Situé face au lagon, le grand Deck et les jardins du Château Royal sont un endroit idéal pour vos cocktails en journée, en soirée ou l'organisation de votre cérémonie laïque.

D'une taille de 200m², le grand Deck peut accueillir jusqu'à 200 personnes en cocktail. Les jardins, d'une surface de 500 m², ont également une capacité de 200 personnes en cocktail.

Capacités du deck :

Cérémonie | 130

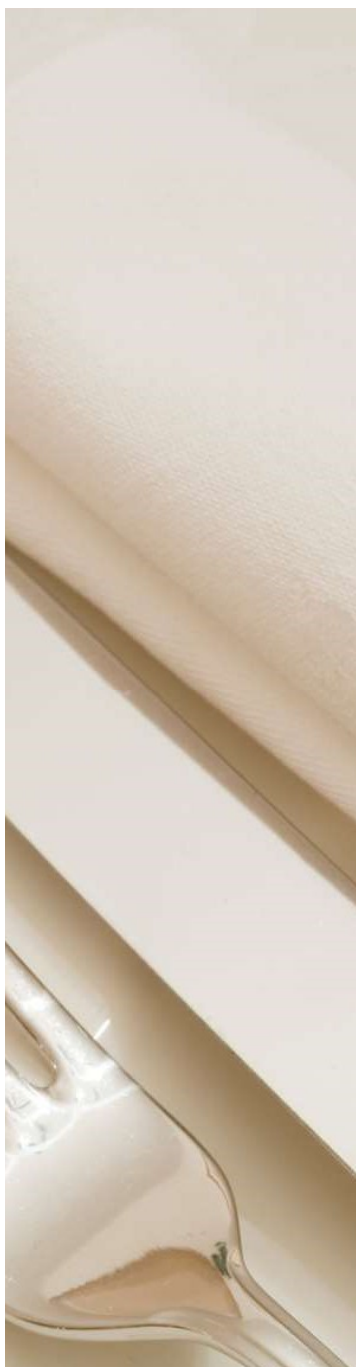
Cocktail | 200

Capacités du jardin :

Cérémonie | 100

Cocktail | 200

COCKTAIL RESTAURATION



01
[LES PAUSES](#)

02
[LES MENUS À
L'ASSIETTE](#)

03
[LES BUFFETS](#)

04
[LES PIÈCES
COCKTAIL](#)

05
[LES VINS ET
CHAMPAGNES](#)

06
[LES OPEN BAR](#)

01 | LES PAUSES

Pour accueillir votre équipe avant votre événement ou effectuer une pause pendant votre prestation, nous vous proposons plusieurs formules.

*Photo non contractuelle

PAUSE STANDARD

Café, thé, jus, eau

1 500 XPF / personne

PAUSE CLASSIQUE

Café, thé, jus, eau et
viennoiseries ou assortiments
sucrés

1 800 XPF / personne

PAUSE ROYALE

Café, thé, jus, eau,
viennoiseries ou assortiments
sucrés, brochettes de fruits

2 500 XPF / personne

02 | LES MENUS À L'ASSIETTE

Pour un service à l'assiette, nous vous proposons différents menus :



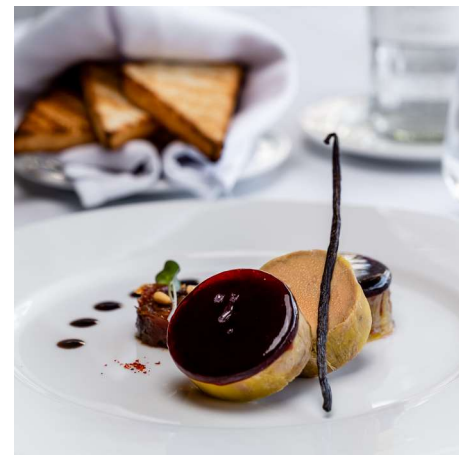
MENU HIBISCUS

5 950 XPF / personne



MENU CALÉDONIEN

7 150 XPF / personne



MENU PRESTIGE

8 950 XPF / personne



**IDÉAL POUR
LES DÉJEUNERS
D'AFFAIRE**

MENU 2 PLATS BANQUET

4 250 XPF / personne

MENU 3 PLATS BANQUET

5 950 XPF / personne

03 | LES BUFFETS

Pour un groupe de minimum 50 personnes, nous vous proposons différentes formules de buffet pour vous permettre de déguster une variété de mets diversifiés :



*Photo non contractuelle

04 | LES PIÈCES COCKTAILS

Nous vous proposons plusieurs formules de pièces cocktails : chaudes ou froides, sucrées ou salées.

Pour compléter vos pièces cocktails, nous vous proposons des stations ou planches gourmandes afin de ravir vos convives.

Nos pièces cocktail :

Sélection de pièces Classique :
265 XPF / pièce

Sélection de pièces Prestige :
385 XPF / pièce

Nos stations :

Stand de dégustation animé par un professionnel

Grillades, charcuterie, fromage

À partir de 1 800 XPF /pers.

Nos planches gourmandes :

Charcuterie, fromage, mixte ou planche de la mer

À partir de 2 200 XPF /pers.

05 | LES VINS ET CHAMPAGNES



<p>Vins de la sélection CLASSIQUE : Blanc, Rouge ou Rosé</p> <p>3 900 XPF / Bouteille</p>	<p>Vins de la sélection PRESTIGE : Blanc, Rouge ou Rosé</p> <p>5 900 XPF / Bouteille</p>
<p>Vins de la sélection ROYALE : Blanc, Rouge ou Rosé</p> <p>6 900 XPF / Bouteille</p>	<p>LES CHAMPAGNES</p> <p>Cazanove 8 900 XPF / Bouteille</p> <p>Laurent Perrier - Brut 10 900 XPF / Bouteille</p>

La sélection des vins Classique, Prestige et Royale se fait sur demande selon la disponibilité.
Tarifs à la bouteille incluant toutes les taxes en vigueur - Seules les bouteilles de la Cave du Château sont acceptées (avec un droit de bouchon).

*Photo non contractuelle

06 | LES OPEN BAR



Nous vous proposons différentes formules qui sauront s'adapter à votre évènement. Cette prestation est mise en place pour 1h d'open bar minimum :

SOFTS UNIQUEMENT : SOFTS, JUS ET EAU

1 000 XPF pour 1h et 1 900 XPF pour 2h

STANDARD : VINS, BIÈRE, SOFTS, JUS ET EAU

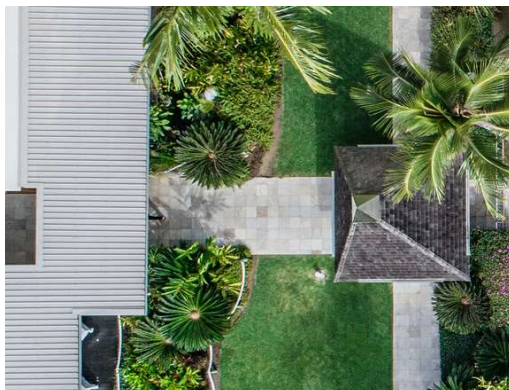
1 800 XPF pour 1h et 3 250 XPF pour 2h

CLASSIQUE : ALCOOLS FORTS (GIN, WHISKY, RHUM, VODKA, PASTIS), VINS, BIÈRE, SOFTS, JUS ET EAU

2 200 XPF pour 1h et 3 775 XPF pour 2h

PRESTIGE : CHAMPAGNE, ALCOOLS FORTS (GIN, WHISKY, RHUM, VODKA, PASTIS), VINS, BIÈRE, SOFTS, JUS ET EAU

3 200 XPF pour 1h et 6 225 XPF pour 2h



Pour tous renseignements
Téléphone : +687 29 64 27
commercial2@chateau-royal.nc