

BROCHURE

MARIAGE



 **Château
Royal**
BEACH RESORT & SPA
NOUVELLE-CALÉDONIE

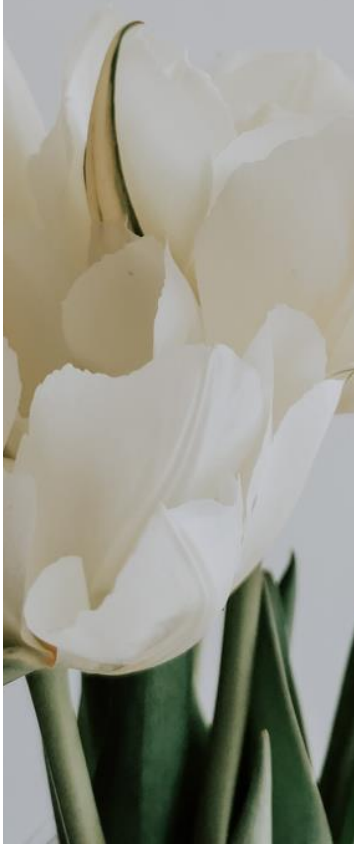


L'UN DES PLUS BEAUX JOURS DE VOTRE VIE AU CHÂTEAU ROYAL

Organisez votre mariage dans un cadre privilégié
face à une vue imprenable sur le lagon !
Nos équipes vous proposeront un événement sur-
mesure, pour rendre votre événement inoubliable.



SOMMAIRE



01

[La cérémonie
laïque](#)

02

[Le vin
d'honneur](#)

03

[Le
cocktail](#)

04

[La
réception](#)

05

[Nos
buffets](#)

06

[Nos
menus](#)

07

[Les vins &
champagnes](#)

08

[Les
desserts](#)

09

[La
relaxation](#)

10

[La mise en
beauté](#)

01 | LA CÉRÉMONIE LAÏQUE

LE PARC

1.5 hectares

Luxuriant parc - vue mer

Capacité maximum de 280 personnes

250 000 XPF



LES JARDINS

2000 m²

Vue mer

Capacité maximum de 100 personnes

100 000 XPF



Cérémonie laïque possible sur demande

Toute décoration (hormis les housses de chaises blanches et les nœuds que nous fournissons sur demande) est à la charge du client.



LA TERRASSE IROUE

200 m²

Terrasse couverte

Vue mer

Capacité en cocktail 230 personnes

70 000 XPF



LE GRAND DECK EXTÉRIEUR

150 m²

Deck non couvert

Vue mer

Capacité en cocktail 150 personnes

100 000 XPF

03 | LE COCKTAIL



Pour votre cocktail, vous pourrez déguster des **canapés** parmi nos gammes *Classique* ou *Prestige*, à sélectionner avec nos équipes.

Pour les boissons, nous pourrions vous proposer également différentes formules d'**open bar** (alcools forts, champagnes, vins, bières, jus et softs...) qui s'adapteront à vos besoins.

Pour plus de spectacle durant votre cocktail, nous vous proposons des animations de *show-cooking*, pour surprendre et ravir vos invités (au choix, à partir de 1 800 XPF) :

- **Station du monde**
- **Station grillades**
- **Station fromages**
- **Station charcuteries**

04 | LE SALON IROUE

LA RÉCEPTION

Profitez d'une salle de réception de 350 m² qui rendra votre dîner de mariage prestigieux.

Capacités :

Menu à l'assiette | 230 personnes

Buffet | 160 personnes

Cocktail dînatoire | 350 personnes



Hauteur sous plafond - 4m

Horaires : jusqu'à 2h00

Configuration : Tables rondes
(10 pers. max / table)

Piste de danse : 25 m² (sur mesure) | 20 000 XPF

110 000 XPF



Toute décoration (hormis les housses de chaises blanches et les nœuds que nous fournissons sur demande) est à la charge du client.

04 | L'ESCALE INTÉRIEUR

LA RÉCEPTION



Profitez d'une salle de réception de 165 m² accompagnée d'une scène de spectacle (+ loges) qui rendra votre dîner de mariage festif.

Capacités :

Menu à l'assiette | 100 personnes

Buffet | 80 personnes

Cocktail dînatoire | 200 personnes



Horaires : jusqu'à 2h00

Configuration : Tables rondes
(10 pers. max / table)

90 000 XPF

Toute décoration (hormis les housses de chaises blanches et les nœuds que nous fournissons sur demande) est à la charge du client.

Profitez d'une salle de réception de 125 m² accompagnée d'une terrasse qui rendra votre réception de mariage élégante.



Photo non contractuelle

Capacités :

Cocktail | 70 personnes

Buffet | 50 personnes (160 avec int. + ext.)

Menu à l'assiette | 70 (160 avec int. + ext.)

Horaires : jusqu'à 22h00

70 000 XPF

04 | LA PIROGUE

LA RÉCEPTION

**Profitez d'une salle de restaurant privatisée de 50m²
pour un dîner de mariage en plus petit comité.**



Toute décoration (hormis les housses de chaises blanches et les nœuds que nous fournissons sur demande) est à la charge du client.

6 950 XPF / PERSONNE

05 | NOS BUFFETS

HIBISCUS

ENTRÉES

Crevettes de Calédonie
en bouquet & dips

Sashimi de thon frais au
miel et sésame

Carpaccio de cerf aux
achards et crumble de
parmesan

Salade tahitienne

Assortiment de
charcuteries variées et
condiments

Salade César à la volaille
de Koé et bacon
croustillant

Poissons du Lagon façon
gravlax à la betterave et
fines herbes

PLATS

Carré de porc en cuisson
douce, miel et tandoori

Cuisse de canard rôtie à
l'orange et aux épices

Poisson du moment en
basse température,
sauce onctueuse au
Chablis

DESSERTS

Tarte citron meringuée

Entremet pistache
framboise

Entremet trois chocolats

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de patates
douces, igname

Riz safrané et petits
légumes

Wok de légumes frais

05 | NOS BUFFETS

PRESTIGE

8 950 XPF / PERSONNE

ENTRÉES

Crevettes de Calédonie en bouquet

Foie gras de canard mi-cuit, confitures de saison & pain d'épice maison

Bar à huîtres de Nouvelle Calédonie

Retour de pêche en Ceviche, citron vert, aneth et ciboulette

Carpaccio de cerf, copeaux de vieux parmesan, pesto et pignons de pins torréfiés

Salade de magret séché par nos soins & canard confit, vinaigrette balsamique et miel

Assortiments de sushis & makis de poissons du moment

Farandole de charcuterie local

Salade César, volaille de Koé et bacon croustillant

Jambon Serrano affiné servi à la découpe

Thon frais en sashimi, ail et gingembre

PLATS

Boeuf Wellington, duxelle de morilles & giroles, sauce forestière

Gigot d'agneau confit, jus corsé au thym frais

Cassolette de poisson façon bougna aux crevettes et langoustes

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de pommes de terre façon dauphinois, à l'huile de truffe

Wok de légumes de saison au sésame

Riz safrané

FROMAGES

Plateau de fromages affinés du moment

DESSERTS

Barre Pirogue (Biscuit Sacher, croustillant de grué de cacao, mousse lactée)

Assortiment de macarons (chocolat / passion / framboise)

Crèmeux citron meringué sur crumble chocolat blanc

Entremet coco et passion



HIBISCUS

ENTRÉES

Duo d'avocat et de thon

Coulis de mangue acidulé et dentelle à l'encre de seiche

OU

Corolle de crevettes marinées

Crevette cuites puis marinées au citron vert, mini-ratatouille aux olives et basilic frais

PLATS

POISSON DU MOMENT

Risotto crémeux au bouillon de crevettes safranées, pointes d'asperges

OU

Souris d'agneau

Ecrasé de pommes de terre truffé, légumes grillés et jus corsé

DESSERTS

BAVAROIS COCO PASSION

OU

La mousse au Chocolat 70%





06 | NOS MENUS
CALÉDONIEN

7 150 XPF / PERSONNE

Amuse-bouche du
chef

ENTRÉES

Charlotte de légumes au chèvre frais

Sur sablé parmesan, perles mozzarella

OU

Carpaccio de cerf

Pesto tomates confites et sorbet basilic

PLATS

BALLOTINE DE VOLAILLE DE KOÉ

Risotto crémeux, crème de morille et légumes grillés

OU

Poisson du marché

Saveur bougna, gratin de patate douce, sauce vanille et coco

DESSERTS

LE RUBIS

Mousse vanille, fruits rouges, sorbet et macaron framboise

OU

Carpaccio d'ananas

Vanille des îles, infusion TWG Vanilla Bourbon, crumble coco, sorbet passion

06 | NOS MENUS

PRESTIGE

8 950 XPF / PERSONNE

Amuse-bouche du
chef

ENTRÉES

Mi-cuit de Foie Gras

Ballotine de Foie Gras de canard au rhum infusé à la vanille des îles, chutney acidulé

OU

Corolle de crevettes marinées

Crevettes cuites puis marinées au citron vert, accompagnées d'une mini ratatouille aux olives et basilic frais

PLATS

MAGRET DE CANARD JUSTE À POINT

Cuit en basse température, gratin de patate douce, igname et coco, jus de rôti et légumes grillés

OU

Poisson du marché

Risotto crémeux cuisiné au bouillon de crevettes safranées, pointes d'asperges et tuile de Parmesan

DESSERTS

BARRE PIROGUE

Biscuit Sacher, croustillant de grué de cacao, mousse lactée et sorbet poire

OU

Le Coco Exotique

Biscuit et mousse coco, crémeux passion, ananas confit à la vanille des îles, sorbet mangue

07 | LES VINS ET CHAMPAGNES

Vins de la sélection

CLASSIQUE :

Blanc, Rouge ou Rosé

3 900 XPF / Bouteille

Vins de la sélection

PRESTIGE :

Blanc, Rouge ou Rosé

5 900 XPF / Bouteille



Vins de la sélection

ROYALE :

Blanc, Rouge ou Rosé

6 900 XPF / Bouteille

Vin mousseux :

À partir de

6 900 XPF / Bouteille

LES CHAMPAGNES

Cazanove

8 900 XPF / Bouteille

Moutard Carte d'Or

13 600 XPF / Bouteille

Autres selections à la demande

La sélection des vins et champagnes 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).





08 | LES DESSERTS

Le gâteau de mariage est un incontournable de votre soirée.

Laissez-vous tenter par le gâteau "signature" de notre Chef Pâtissier.

Nous pouvons réaliser une pièce montée traditionnelle, une pièce montée en macarons ou un gâteau 3 variétés, pour le bonheur de tous les invités.

A composite image featuring a woman's back with circular massage marks on the left and a modern spa pool with a waterfall on the right. A white text box is overlaid in the center.

09 | LA RELAXATION

Offrez-vous une parenthèse de bien-être et de relaxation à l'Aqua Royal Spa avant votre grand jour

**Parcours Aquatonic®
Sauna & hammam
Soins du visage
Gommage du corps
Modelage du corps
Soins d'eau**

10 | LA MISE EN BEAUTÉ

Laissez-vous
chouchouter par nos
esthéticiennes et
détendez-vous

Soins
esthétiques
Manucure
Pédicure





Pour tous renseignements :

Téléphone : +687 29 64 27

Mail : commercial2@chateau-royal.nc

www.hotelchateauroyal.nc

