



FÊTES DE FIN D'ANNÉE
CHRISTMAS AND NEW YEAR CELEBRATIONS
2018





A l'occasion des fêtes de fin d'année, l'hôtel Manava Beach Resort & Spa Moorea vous invite à vivre la magie de Noël dans un cadre à la fois typiquement polynésien et raffiné.

Découvrez notre programme des festivités et nos menus spécialement imaginés par notre chef Cédric Hippert, pour des moments inoubliables en famille ou avec vos proches.

On the occasion of the end of year festive season, the hotel Manava Beach Resort & Spa Moorea invites you to experience the magic of Christmas and New Year's Eve celebrations in a Polynesian and refined setting.

Discover our program of festivities and our menus, specially designed by our Chef Cedric Hippert, to enjoy unforgettable moments with family or friends.

FESTIVE SEASONS @ Manava Beach Resort & Spa Moorea

Alain DRUET
GENERAL MANAGER



RÉVEILLON DE NOËL – CHRISTMAS EVE'S DINNER
LUNDI 24 DÉCEMBRE 2018 – MONDAY DECEMBER 24TH, 2018

Venez fêter Noël en famille ou entre amis
au Manava Beach Resort & Spa Moorea!

AU PROGRAMME

- 18:30 – 19:30 : Animation musicale
Coupe de champagne de bienvenue
19:30 – 22:00 : Buffet Réveillon de Noël
20:00 – 21:00 : Spectacle de danses polynésiennes

*Come celebrate Christmas with family or friends
at the Manava Beach Resort & Spa Moorea*

PROGRAM OF THE EVENING

- 6 :30 pm. - 7:30 pm. : *Local music entertainment*
Welcome glass of champagne
7 :30 pm. - 10:00 pm. : *Christmas Eve buffet*
8 :00 pm. - 9:00 pm. : *Polynesian Dance Show*

TARIFS / RATES

14 040 XPF TTC par adulte & 12 020 XPF TTC par enfant
14 040 XPF (Incl. Taxes) per adult & 12 020 XPF (Incl. Taxes) per child

(gratuit pour les enfants de moins de 4 ans)
(complimentary for children under 4 y.o)

*Tenue correcte exigée – *Appropriate dress required*

INFO & RESERVATIONS

+689 40 55 17 55

directeur.restauration@manavamooresort.pf

RÉVEILLON DE NOËL

LUNDI 24 DÉCEMBRE 2018

BUFFET FROID

Salade de foie gras au raisin frais
Salade de saumon fumé et potiron confits
Salade de chair de tourteau au céleri et avocat
Duo de thon et saumon atlantique en tartare, à l'huile de noisette
Palettes de sushis et makis
Sashimi de thon
Poisson cru au lait de coco
Bouquet de crevettes de Moorea
Huitres de Nouvelle Zélande
Toasts de foie gras aux poires
Toasts de saumon fumé, crème d'aneth
Terrine de poisson au pistou
Mousse de canard et foie gras de canard
Bar à salades et sauces assorties

A LA DÉCOUPE

Jambon à l'os braisé aux épices
Carré de veau rôti
Sauce champignon, sauce ananas, sauce poivre

BUFFET CHAUD

Traditionnelle Dinde rôtie, mousseline de ceps
Pavé de cerf/biche rôti, purée de marron, sauce aïelles
Queue de lotte, bisque légère au vin doux
Filet de papio gratiné aux agrumes
Riz pilaf
Tagliatelles
Poêlée de légumes aux asperges blanches

DESSERTS

Lait de poule
Pyramide de macarons
Fontaine de chocolat
Brochettes de fruits
Brochettes de guimauve
Chouquettes
Palette de tartelettes (fruits, chocolat, coco, citron)
Rose des sables au chocolat
Assortiments de choux au café, vanille, chocolat, chantilly
Bûche mousse passion
Bûche mousse chocolat poire
Bûche mousse fruits rouges
Bûche glacée vanille amande
Bûche glacée caramel beurre salé et pommes caramélisées
Bûche glacée chocolat coco
Salade de fruits frais à l'hibiscus

** Sous réserve de disponibilité des produits*

** Upon availability*

CHRISTMAS EVE'S DINNER

MONDAY DECEMBER 24TH, 2018

COLD BUFFET

Foie gras salad with fresh grapes
Smoked salmon and candied pumpkin salad
Crabmeat, celery and avocado salad
Tuna and Atlantic salmon duo tartar
Assortment of sushis & makis
Tuna sashimi
Tahitian raw fish with coconut milk
Prawns from Moorea
Oysters from New-Zealand
Peer foie gras toasts
Smoked salmon toasts with dill cream
Pesto fish terrine
Duck mousse and foie gras
Salad bar and dressings

CARVING

Ham on the bone braised with spices
Roasted veal rib
**Mushroom sauce, pineapple sauce, pepper sauce*

HOT BUFFET

Traditional roasted turkey, ceps mousseline
Roasted deer pavé, chestnut purée, cranberry sauce
Monkfish tail, light sweet wine bisque
Papio (local fish) fillet with citrus fruits
Pilaf rice
Tagliatelles
Sautéed vegetables with white asparagus

DESSERTS

Eggnog
Macaroon pyramid
Chocolate fountain
Fruit skewers
Marshmallow skewers
Puffs
Assortment of tartlets
Chocolate roses
Assortment of puffs (coffee, vanilla, chocolate, whipped cream)
Passionfruit mousse Yule log
Chocolate/pear mousse Yule log
Red berries mousse Yule log
Vanilla and almond ice Yule log
Caramelized apples and salty caramel ice Yule log
Chocolate and coconut ice Yule log
Fresh fruit salad with hibiscus
Meringue

* **Sous réserve de disponibilité des produits**

* **Upon availability**

RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

NEW YEAR'S EVE DINNER

LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018 – *MONDAY DECEMBER 31st, 2018*

Célébrez la nouvelle année en famille ou entre amis à l'hôtel
Manava Beach Resort & Spa Moorea!

AU PROGRAMME

19:00 – 20:00 : Danse du feu

Coupe de champagne de bienvenue

Animation musicale jusqu'à 21H

20:30 – 22:30 : Buffet de la Saint Sylvestre

21:00 – 22:00 : Spectacle de danses polynésiennes

A partir de 22H : Ouverture de la piste de danse animée par un DJ

*Celebrate New Year with your family or friends at the Manava
Beach Resort & Spa Moorea*

PROGRAM OF THE EVENING

7:00 pm. – 8:00 pm. : *Welcome glass of champagne and*

Traditional fire dance show

Local music entertainment until 9 pm.

8:30 pm. - 10:30 pm. : *New Year's Eve buffet*

9:00 pm. - 10:00 pm. : *Polynesian Dance Show*

From 10:00 pm. : *Dance floor animated by a DJ*

TARIFS / RATES

24 570 XPF TTC par adulte & 12 285 XPF TTC par enfant

24 570 XPF (Incl. Taxes) per adult & 12 285 XPF (Incl. Taxes) per child

(gratuit pour les enfants de moins de 4 ans)

(complimentary for children under 4 y.o.)

*Tenue correcte exigée – *Appropriate dress required*

INFO & RESERVATIONS

+689 40 55 17 55

directeur.restauration@manavamooresort.pf



2019

RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018

BUFFET FROID

Salade de riz sauvage au saumon fumé et groseille

Salade de gésier Landaise au foie gras

Gaspacho de tomate et basilic

Gaspacho de concombre à la menthe fraîche

Pain à l'ail

Toast de saumon fumé et confit d'oignons au miel

Bar à salades et sauces assorties

Carpaccio de bœuf crème de balsamique blanc

STAND A LA DÉCOUPE DE FOIE GRAS MI-CUIT

« MAISON »

Foie gras aux pommes

Foie gras et compote de figue au Xérès

Foie gras nature

STAND DE LA MER

Poisson cru au lait de coco

Palette de sushis et makis

Sashimi de thon

Opéra de saumon vinaigrette passion

Terrine de canard à l'Armagnac

PIROGUE DE LA MER

Bulots , Praires , Palourdes, Huîtres, Pincés de
tourteaux, Moules, Langoustes, Langoustines,
Queues de crevettes, Oursins

BUFFET CHAUD

Soupe à l'oignon

Velouté de foie gras

Filet de kangourou

Rizotto aux asperges blanches

Ecrasée de pomme de terre à l'huile de truffe

Légumes sautés

COIN GRILLADE

Brochettes de crevettes et thon

Pavé de saumon d'Atlantique

Filet de Mahi Mahi

Magret de canard

Travers de bœuf

COIN FROMAGE

DESSERTS

Assortiments de pâtisseries, fruits, fontaine de
chocolat et mignardises

* Sous réserve de disponibilité des produits

* Upon availability

NEW YEAR EVE'S DINNER

MONDAY DECEMBER 31st, 2018

COLD BUFFET

Wild rice salad with smoked salmon and redcurrant

Gizzard salad with foie gras

Tomatoe and basil gazpacho

Fresh mint and cucumber gazpacho

Garlic bread

Smoked salmon toasts with onion honey marmalade

Salad bar and dressings

Beef carpaccio with a white balsamic cream

HOMEMADE FOIE GRAS STAND

Apple foie gras

Foie gras with a fig/Xérès vinegar compote

Classic foie gras

SEA STAND

Tahitian raw fish with coconut milk

Assortment of sushis & makis

Tuna sashimi

Salmon opera with a passionfruit dressing

Duck terrine with Armagnac

SEAFOOD

Whelk, venus clam, clam, Oyster, Crab claws,

Mussels, Spiny lobster, Langoustine, Prawn tail,

Urchins

HOT BUFFET

Onion Soup

Foie gras cream

Kangaroo fillet

White asparagus rizotto

Mashed potatoes with truffle oil

Sautéed vegetables

THE GRILL CORNER

Prawns and tuna skewers

Atlantic salmon fillet

Mahi Mahi fillet

Duck magret

Beef ribs

CHEESE CORNER

DESSERTS

Assortment of pastries, fruits, chocolate fountain

and mignardises

** Sous réserve de disponibilité des produits*

** Upon availability*



manava
BEACH RESORT & SPA - MOOREA

HEBERGEMENT

T +689 40 50 84 45
res@spmhotels.pf

RESTAURATION

T +689 40 55 17 55
directeur.restauration@manavamooreaeresort.pf

HOTEL MANAVA BEACH RESORT & SPA MOOREA - VILLAGE MAHAREPA MOOREA FRENCH POLYNESIA