



PRIVATISATION DU RESTAURANT

- A • Restaurant 120 pers max**
(sauf salon privé climatisé réservé aux clients de l'Hôtel)
- B • Demi salle côté bar ou côté lounge**
- C • Salon privé climatisé**
- D • « Les Jardins » de l'Hôtel du Centre**

TARIFS

150 000^F

75 000^F

50 000^F

120 000^F



APERITIF

Ricard
Porto
Martini Blanc et Rouge
Kir vin blanc
Malibu
Whiskies Johnnie Walker Red Label
Whiskies Jack Daniel's N°7
Rhum Havana Blanc et Ambré



DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

Vodka
Tequila
Gin Tanqueray
Get 27 et 31
Cognac VS
Armagnac Blanche et Ambré
Glenfiddich 18 ans
Poire William

RÉSERVATION

(+687) 754 140

commercial@hotelducentre.nc

www.hotelducentre.nc



Hôtel du Centre

Bien plus qu'un simple hôtel



APERITIF

- 4 pièces
- 8 pièces
- 12 pièces
- 16 pièces
- 20 pièces
- **Ardoise de charcuterie** (base 2 pers)
- **Ardoise de fromage** (base 2 pers)
- **Ardoise mix fromage et charcuterie** (base 2 pers)

TARIFS Par pers.

1 490 ^F
2 490 ^F
3 390 ^F
4 190 ^F
4 790 ^F
2 990 ^F
2 990 ^F
2 990 ^F



OPEN BAR (1 heure)

- **ALCOOL FREE**
Jus de fruits, eau minérale, coca-cola, ice tea, seven up
- **STANDARD**
Jus de fruits, eau minérale, coca-cola, ice tea, seven up, bière pression
- **CLASSIQUE**
Jus de fruits, eau minérale, coca-cola, ice tea, seven up, bière pression, vin blanc et rouge de notre sélection
- **SUPÉRIEUR** (voir liste)
Jus de fruits, eau minérale, coca-cola, ice tea, seven up apéritif, bière pression, vin blanc et rouge de notre sélection
- **DELUXE** (voir liste)
Jus de fruits, eau minérale, coca-cola, ice tea, seven up bière pression, vin blanc et rouge de notre sélection, digestif et spiritueux, Champagne
- **SUR-MESURE**
Vins prestigieux, cocktails, champagne millésimé ou autres demandes → Nous consulter

TARIFS Par pers.

1 490 ^F
1 990 ^F
2 990 ^F
3 990 ^F
4 990 ^F

RÉSERVATION

(+687) 754 140

commercial@hotelducentre.nc

www.hotelducentre.nc



Hôtel du Centre

Bien plus qu'un simple hôtel



DEJEUNER aux JARDINS

TARIFS
Par pers.

A • Plat + Dessert

3 450^F

B • Entrée + Plat + Dessert

4 250^F



DEJEUNER ou DINER à la PERGOLA

TARIFS
Par pers.

A • Plat + Dessert

4 250^F

B • Entrée + Plat + Dessert

4 950^F



FORFAIT BOISSONS

TARIFS
Par pers.

• FORFAIT ALCOOL FREE

990^F

- 1 bouteille d'eau minérale (pour 4 pers.)
- + 1 soft ou jus de fruits par personne
- + Café ou Thé

• FORFAIT VIN

1 490^F

- 1 bouteille de notre sélection blanc/rouge
- + 1 bouteille d'eau minérale
- + Café ou Thé

• FORFAIT APERITIF SUPERIEUR

2 490^F

- 1 apéritif (voir liste) ou 1 bière pression
- + 1 bouteille de notre sélection blanc/rouge (pour 4 pers.)
- + 1 bouteille d'eau minérale (pour 4 pers.)
- + Café ou Thé

• FORFAIT APERITIF LUXE

2 990^F

- 1 apéritif ou 1 digestif et spiritueux (voir liste)
- ou 1 coupe de champagne
- + 1 bouteille de notre sélection blanc/rouge (pour 4 pers.)
- + 1 bouteille d'eau minérale (pour 4 pers.)
- + Café ou Thé

• FORFAIT SUR-MESURE

- Vins prestigieux, cocktails
- ou autres demandes
- > Nous consulter

RÉSERVATION

(+687) 754 140

commercial@hotelducentre.nc

www.hotelducentre.nc

C O C K T A I L

PIÈCES SALÉES

- Roulé de bacon au chèvre
- Mousse de saumon
- Rillettes de saumon au piment d'Espelette
- Roulé de magret de canard à la pomme
- Quiche (Lorraine et/ou au 2 saumons)
- Feuilleté au fromage et/ou au saumon
- Ceviché de thon à la coriandre
- Gaspacho (pastèque menthe) et/ou (tomate basilic)
- Bouchée de thon à la citronnelle
- Mousse de foie gras et oignons croustillants sur toast
- Tapenade sur toast
- Bille de chèvre frais au pavot

PIÈCES SUCRÉES

- Entremet exotique
- Brownie au chocolat
- Rocher au coco
- Truffes au chocolat (noir et/ou au lait et/ou blanc)
- Tarte au citron
- Feuilleté aux pommes
- Chou à la vanille

C O C K T A I L

PIÈCES SALÉES

- Crevettes façon thaï en verrine
- Tataki de thon au sésame
- Mini salade de poulpe
- Ballotine de crevettes en feuille de nori
- Saumon sur toast
- Mini brochette de poulet Yakitori.
- Tataki de bœuf aux épices.
- Feuilleté de saucisse et pavot noir
- Roulé de Serrano au chèvre frais et miel
- Mousse de saumon en verrine

PIÈCES SUCRÉES

- Crème vanillée à la framboise
- Mousse au chocolat noir
- Moelleux au chocolat noir
- Cheesecake au combava
- Bavarois exotique
- Panacotta chocolat et/ou vanille
- Biscuits secs