



**Sheraton**<sup>®</sup>

NEW CALEDONIA DEVA  
SPA & GOLF RESORT

# Brochure Mariage 2018

Mathieu VINCIGUERRA

T +687 207 003

F +687 207 001

[Mathieu.Vinciguerra1@sheraton.com](mailto:Mathieu.Vinciguerra1@sheraton.com)

# Sommaire

1. ORGANISER SON MARIAGE	4
2. PREMICES ET SALONS	5
3. OPEN BAR	6
4. CANAPES ET STATIONS	7
5. BUFFETS	11
6. A LA CARTE	16
7. GATEAUX DE MARIAGE	18
8. FORFAIT BOISSONS	19
9. DECORATION ET ANIMATION	20
11. HEBERGEMENT	21
13. CONDITIONS GENERALES	22



# Félicitations Pour Vos Fiançailles !

Nous vous remercions de considérer le Sheraton New Caledonia Deva Spa & Golf Resort comme lieu de rendez-vous pour votre prochaine célébration de mariage..

Le jour de votre mariage est une occasion unique et spéciale.  
Un jour où tout doit être parfait.

C'est dans un établissement de luxe et accompagné d'un personnel qui lui ressemble que nous nous ferons un plaisir de vous accueillir.

Nous vous proposons de créer ensemble votre soirée pour que ce jour, le votre, reste un souvenir inoubliable.







# Organiser Son Mariage

## 1- Fixez votre date de mariage

A la Mairie

Pour la cérémonie religieuse

## 2- Déterminez le nombre d'invités a votre réception

## 3- Réservez l'espace de banquet adapté a votre mariage :

### **1<sup>er</sup> rendez-vous avec votre contact commercial**

Recueillez les informations concernant les prestations proposées par le Sheraton Déva.

N'hésitez pas à poser toutes vos questions !

Un premier devis personnel vous sera envoyé à l'issue de cette rencontre.

## 4- Choisissez la composition de votre prestation

- ✓ Menu ou buffet (dégustation offerte pour 2 personnes incluant un verre de vin par personne)
- ✓ Dessert
- ✓ Service des boissons : gamme et quantité de vin par personne, choix de votre Champagne, options de bar
- ✓ Animation musicale et autre

## 5- Contactez les différents prestataires de service

## 6- Confirmez l'évènement : 2<sup>ème</sup> rendez-vous avec votre contact commercial

Vous signerez l'accord commercial et verserez le premier acompte

## 7- Faites la liste de vos invités et plan de salle

Répartissez vos invités sur les différentes tables ainsi que sur la table d'honneur.

Nous vous fournirons le plan de la salle ainsi que le document vierge à remplir avec le nom de vos invités. Vous pouvez renommer vos tables selon vos envies.

## 8- Réglez les derniers détails : 3<sup>ème</sup> rendez-vous avec votre contact commercial

Versement du deuxième acompte

Remise du plan de salle et de table et éventuels accessoires de votre réception

Rencontre avec le maître d'hôtel présent lors de votre réception

# Prémices et Salons

## JOUR ET DATE

Une fois votre date choisie, votre réservation sera enregistrée par nos services de manière ferme et définitive à la suite d'un accord commercial entre les deux parties et le versement d'un acompte.

Merci de noter qu'une réservation définitive ne pourra être confirmée plus de 6 mois avant la date de manifestation.

## LIEU

- SALON LA NERA

Notre salon de réception adaptable à tous vos besoins et à toutes vos envies! Il est possible de servir votre Open Bar sur notre terrasse de 120 m<sup>2</sup> avec vue sur le lagon.

La Néra peut accueillir jusqu'à 180 personnes.

Les frais de location et de mise en place s'élèvent à 100.000 CFP.

L'animation musicale est autorisée jusqu'à 2h00 du matin maximum (sous réserve d'acceptation de la direction).

- RESTAURANT LE SAND BEACH GRILL

Notre restaurant extérieur est disponible pour accueillir votre apéritif et/ou dîner en bordure de mer et piscine.

Sa capacité maximale est de 200 personnes.

Les frais de location et de mise en place s'élèvent à 80.000 CFP.

L'animation musicale est autorisée jusqu'à minuit maximum (sous réserve d'acceptation de la direction),.

- LA PLAGE OU LES JARDINS

Les frais de mise en place de votre cérémonie sont à partir de 35.000 CFP.

\*Le Sheraton New Caledonia Deva Spa & Golf Resort se réserve le droit de modifier le lieu de la manifestation ou les conditions de location de salle en fonction du nombre réel de participants garanti avant la manifestation. Le tarif des prestations est soumis à modification.





# Open Bar

Base de 10 personnes (adultes) minimum

## LE SOFT BAR

Notre sélection de jus de fruits.

Eaux minérales et gazeuses et boissons non alcoolisées.

1H00 =	1 200 CFP par personne
1H30 =	1 500 CFP par personne
2H00 =	1 800 CFP par personne
Heure supplémentaire =	900 CFP par personne

## L'OPEN BAR CLASSIQUE

Notre sélection de vins rouges et vins blancs Sheraton.

Sélection de bières locales et internationales.

Eaux minérales et gazeuses, jus de fruits et boissons non alcoolisées.

1H00 =	1 950 CFP par personne
1H30 =	2 550 CFP par personne
2H00 =	3 350 CFP par personne
Heure supplémentaire =	1 450 CFP par personne

## L'OPEN BAR PREMIUM

Notre sélection de vins rouges et vins blancs Sheraton.

Sélection de bières locales et internationales .

Eaux minérales et gazeuses, jus de fruits et boissons non alcoolisées.

Rhum (Clement blanc ou brun), Ricard, Martini rouge et Martini blanc

Whisky (William lawson), Gin (Bombay original),

Vodka (Eristoff )

1H00 =	2 550 CFP par personne
1H30 =	3 550 CFP par personne
2H00 =	4 550 CFP par personne
Heure supplémentaire =	1 950 CFP par personne

Option Open Bar Premium avec Champagne : + 3 300 CFP par personne pour 1 heure



# Canapés

Base de 10 personnes (adultes) minimum

## Sélection Tentation

10 canapés de votre choix – 2.000 CFP par personne

15 canapés de votre choix – 2.900 CFP par personne

20 canapés de votre choix – 3.800 CFP par personne

### CANAPÉS FROIDS

Mini club sandwich au jambon  
Mi-cuit de thon jaune aux épices  
Carpaccio de bœuf au vieux parmesan, câpres et pistou  
Crevettes cocktail au gingembre  
Pain grillé à l'ail  
Bruschetta à la tomate  
Gaspacho de tomates andalou  
Poisson cru à la Tahitienne  
Bâtonnets de légumes au Roquefort  
Mini brochettes campagnardes : comté et saucisse sèche  
Cake au chorizo  
Ballotines de courgette au chèvre  
Toasts tapenade basilic et tomates séchées

### CANAPÉS CHAUDS

Assortiment de croustillants de fruits de mer, sauce aigre douce  
Boulettes de bœuf maison sauce pimentée  
Mini brochettes de tazar, sauce citron  
Pruneaux au bacon  
Mini croque-monsieur  
Pilons de poulet à la mexicaine  
Allumettes au fromage  
Mini panini au jambon, tomate et mozzarella  
Mini panini aux légumes grillés sauce pistou  
Feuilletés au jambon  
Mini brochettes de poulet, sauce Teriyaki  
Feuilletés saucisse  
Mini quiche lorraine  
Mini pizzas

### CANAPÉS SUCRÉS

Brochettes de fruits  
Brownies  
Rochers coco  
Choux à la vanille  
Cookies aux pépites de chocolat  
Mini muffins  
Mini gâteaux coco  
Biscuits et mousse vanille  
Sablés chocolat et ganache  
Clafoutis aux fruits rouges



# Canapés

Base de 10 personnes (adultes) minimum

## Sélection Dégustation

10 canapés de votre choix – 2.700 CFP par personne

15 canapés de votre choix – 3.800 CFP par personne

20 canapés de votre choix – 4.900 CFP par personne

### CANAPÉS FROIDS

Mousse de foie gras sur pain navette

Mousse de crevette sur pain navette

Mini club sandwich au jambon cru

Toasts tapenade et œufs de caille

Salade de crevettes aux saveurs d'Asie servie en cuillère

Tartare de thon jaune au gingembre

Rillettes de mahi-mahi sur pain à l'ail

Sashimis de thon jaune

Billes de melon au jambon cru et menthe fraîche

Salade de crabe aux saveurs d'Asie

Mi-cuit de thon rouge aux épices

Tartare de bœuf et parmesan

Salade de céleri rémoulade au magret fumé et raisins de Corinthe

### CANAPÉS CHAUDS

Croustillants au chèvre et jambon cru, miel et thym

Mini brochettes d'agneau à l'oriental

Mini quiches au saumon

Crostini au jambon de Paris et Comté

Mini nems et leur sauce

Crevettes panées

Samossas sauce piquante

Mini brochettes d'espadon, sauce vanille

Tofu frit et crevette sauce soja

Bouchons cuit vapeur

Escalopines de poulet pané sauce citron

Accras de poisson, sauce pimentée

### CANAPÉS SUCRÉS

Caroline chocolat (mini éclair)

Cookies coco

Mini paradis

Cannelés

Mini opéra

Diamant crémeux banane-passion

Dacquoise amande, mousse miel

Mini tartelettes banane-chocolat

Sablés et ganache coco

Clafouti aux fruits rouges





# Canapés

Base de 10 personnes (adultes) minimum

## Sélection Gourmet

10 canapés de votre choix – 3.400 CFP par personne

15 canapés de votre choix – 4.800 CFP par personne

20 canapés de votre choix – 6.200 CFP par personne

### CANAPÉS FROIDS

Carpaccio de noix de Saint-Jacques à l'huile de truffe blanche

Mini club sandwiches au saumon fumé et crème au raifort

Verrines de tartare de saumon et fromage blanc aux herbes

Ballotines de foie gras à la vanille et compotée de mangue fraîche

Bûchettes de mousse de chèvre et cerneau de noix au jambon cru

Saumon fumé sur blinis et crème citronnée

Mi-cuit de saumon aux épices

Gaspacho de concombre et brochettes de crevettes

Emietté de langouste à la pomme verte et mayonnaise au curry

Cuillère de crevettes fraîches aux saveurs d'Asie

Brochettes de magret de canard fumé et tofu au sésame

Rouleaux de printemps aux crevettes et menthe fraîche

### CANAPÉS CHAUDS

Noix de Saint-Jacques piquées au thym frais

Brochettes de bœuf et gambas sauce laquée miel romarin

Beignets de crevettes

Brochettes de mahi-mahi à la vanille de Lifou

Mini galettes aux pommes de terre, jambon cru et beaufort

Croustillants de filet d'agneau aux olives et tomates séchées

Mini flamiches aux poireaux et lardons

Ravioles de foie gras frits

Croustillants de crevettes et menthe fraîche sauce mangue

Fromages panés : brie et bleu d'Auvergne

### CANAPÉS SUCRÉS

Macarons au chocolat

Choux à la crème

Mini tartelettes aux fraises

Verrines chantilly-coco, gingembre, crumble

et tartare d'ananas

Financiers noisette

et mousse vanille

Mini tartelettes aux framboises

Diamant chocolat-cannelle et crème de cacahuète

Moelleux pistache et crème vanille

Verrines mousse miel, biscuit amande et coulis de fruits rouges

Croustillants praliné, mousse chocolat, noisettes dorées

Sucettes chocolat, cacahuètes caramélisées



# Nos Stations

Base de 10 personnes (adultes) minimum

## Stations salées

Filet de saumon fumé "maison" à la tranche (servi avec toasts, crème fouettée citron et œufs de saumon) – 800 CFP par personne

Pièce de bœuf rôtie aux épices, servie à la découpe comme une viande froide (mayonnaise maison au raifort) – 600 CFP par personne

Station de pâtes : tagliatelles, spaghettis et penne (sauce bolognaise, 3 fromages, carbonara et pistou) – 500 CFP par personne

Magret de canard au miel et épices servi à la tranche (sauce orientale) – 900 CFP par personne

Jambon à l'os sauce à l'ananas (minimum 50 personnes) – 600 CFP par personne

Wok de crevettes flambées au pastis, ail et fines herbes – 900 CFP par personne

Gigot d'agneau aux épices, jus à l'ail et au thym frais – 700 CFP par personne

## Stations sucrées

Crêpes : Nutella, confiture et chantilly – 500 CFP par personne

Fontaine en chocolat : bonbons, guimauves, brochettes de fruits et cakes – 600 CFP par personne

Station de fruits frais de saison à la découpe – 500 CFP par personne

# Buffet à la carte

## 5 200 CFP par personne

Choisissez 6 entrées, 6 plats chauds (2 viandes, 2 poissons, 1 féculent et 1 légume) et 6 desserts au choix parmi la liste suivante - Base de 50 personnes (adultes) minimum

### ENTRÉES FROIDES

Salade piémontaise (pommes de terre, jambon, gruyère, cornichons, œufs durs, tomates et mayonnaise)

Salade de cœurs de palmier

Salade de papaye aux crevettes

Salade norvégienne de pâtes au saumon

Salade alsacienne (pommes de terre, tomates et saucisses)

Salade charcutière

Plateau de charcuterie

Salade de poisson cru

Salade de cerf et achards

Mi-cuit de thon aux épices

Carpaccio de melon et jambon de parme

Carpaccio de bœuf

Poisson cru chinois (légumes en julienne, sucre, vinaigre, gingembre, ail et citron)

Carpaccio de thon jaune

Sashimis de thon jaune

Salade kilawine (poisson cru, lait de coco, poivrons, oignons, piment, coriandre et vinaigre blanc)

Rouleaux de printemps

Salade de harengs et pommes de terre

### ENTRÉES CHAUDES

Accras de poisson

Nems

Samossas

Quiche lorraine

Bruschetta campagnarde

### ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

Taboulé oriental

Cèleri rémoulade

Salade grecque à la feta

Salade tomate mozzarella

Houmous et toasts

Tapenade et toasts

Cœurs d'artichaut en salsa

Salade coleslow

Tchoutchouka

### SOUPES

Velouté de légumes

Soupe à l'oignon

Velouté de potiron

Soupe miso

Velouté poireaux, pommes de terre

Velouté de chou-fleur





# Buffet à la carte

## 5 200 CFP par personne

Choisissez 6 entrées, 6 plats chauds (2 viandes, 2 poissons, 1 féculent et 1 légume) et 6 desserts au choix parmi la liste suivante - Base de 50 personnes (adultes) minimum.

### **VOLAILLES**

Pilons de poulet sauce barbecue  
Poulet rôti au four  
Emincé de volaille au gingembre  
Emincé de volaille sauce forestière  
Bami poulet  
Brochettes de volaille  
Bougna

### **BOEUF**

Faux filet sauce au poivre  
Rôti de bœuf sauce forestière  
Bavette au gingembre  
Bœuf bourguignon  
Brochette de bœuf  
Chili con carne  
Bœuf aux olives

### **AGNEAU**

Sauté d'agneau aux olives  
Gigot d'agneau, ail et thym frais  
Côte d'agneau provençale  
Côte d'agneau au curry  
Brochettes d'agneau

### **PORC**

Porc au sucre  
Porc miel-gingembre  
Travers de porc sauce barbecue  
Rôti de porc sauce charcutière  
Filet mignon de porc aux pommes  
Porc aux tarots

### **VEAU**

Sauté de veau à la banane  
Sauté de veau à l'ancienne  
Blanquette de veau à l'orange et à la coriandre  
Veau sauce barbecue

### **POISSONS**

Bami aux crevettes  
Moules marinières  
Pavé de mahi-mahi sauce vanille  
Pavé de mahi-mahi en croûte d'olives noires  
Tajine de la mer  
Saumon des dieux pané sauce aigre douce  
Brochette d'espadon à la crème de soja

### **LÉGUMES**

Wok de légumes (huile de sésame, ail et gingembre)  
Tian de légumes confits  
Etuvée de carottes, miel et cumin  
Petits pois à la française  
Mini ratatouille  
Squash rôti  
Gratin de chouquettes aux lardons  
Légumes chop soy

### **FÉCULENTS**

Pommes de terre boulangères  
Gratin dauphinois  
Pommes de terre sautées ail et fines herbes  
Semoule aux fruits secs  
Ecrasée de pommes de terre aux oignons verts  
Assortiment de légumes locaux au lait de coco  
Bananes Poingo au lait de coco  
Riz blanc  
Lentilles aux oignons et lardons

### **DESSERTS**

Entremet fruits exotiques  
Plateau de fruits frais découpés  
Mousse au chocolat  
Brownies  
Sponge cake  
Variation de tartes (banane, pomme, ananas)  
Ile flottante  
Choux à la crème  
Poe banane  
Poe citrouille  
Gâteau coco  
Entremet chocolat

# Buffet Italien

## 5 300 CFP par personne

Base de 50 personnes (adultes) minimum

### ENTRÉES

Tomates mozzarella  
Plateau de charcuteries fines  
Antipastis  
Bruschettas  
Salade de chorizo aux légumes grillés  
Feta aux olives et tomates confites  
Salade de poulpes tomate basilic  
Salade bar  
Carpaccio de bœuf, câpres et parmesan  
Moules en salsa

### PLATS

Lasagnes au saumon et épinards  
Risotto ai fungi  
Escalopes de veau panée, beurre de câpres  
Côtes d'agneau, tian de légumes et oignons confits  
Pavés de mahi mahi, vierge de légumes au citron confit et basilic  
Pommes de terre fondantes à l'ail et aux fines herbes

### DESSERTS

Tiramisu  
Amarette (macaron italien)  
Gâteau napolitain  
Duo de panna cotta

# Buffet Autour du monde

## 5 600 CFP par personne

Base de 50 personnes (adultes) minimum

### PACIFIQUE

#### ENTRÉES

Salade de poisson cru au lait de coco  
Mi-cuit de thon aux épices  
Salade de papaye aux crevettes et piment doux

#### PLATS

Cochon de lait rôti au four  
Pavé de mahi mahi à la vanille de Lifou  
Gratin de patates douces

#### DESSERTS

Flan coco des îles  
Choux à la vanille  
Tarte aux fruits exotiques

### ORIENTAL

#### ENTRÉES

Taboulé oriental  
Tchoutchouka  
Salade de légumes grillés  
Houmous et toasts

#### PLATS

Tajine d'agneau  
Légumes ras al hanout

#### DESSERTS

Makrout  
Zlabia

#### STATION

Thé à la menthe

#### ASIE

### ENTRÉES

Rouleaux de printemps au poulet  
Salade Thaï  
Salade de calamars aigre douce

#### PLATS

Bœuf gingembre  
Wok de crevettes au sésame  
Riz citronnelle

#### DESSERTS

Entremet yuzu  
Nougat au sésame

#### Suggestion du Chef en supplément :

Station de pâtes : tagliatelles, spaghettis et penne sauce bolognaise, 3 fromages, carbonara et pesto – 450 CFP par personne

#### Suggestion du Chef en supplément :

Brochettes de volaille au sésame sauce teriyaki – 450 CFP par personne

# Buffet Parisien

## 5 500 CFP par personne

Base de 50 personnes (adultes) minimum

### ENTRÉES

Plateau de charcuteries fines  
Plateau de fromages  
Carpaccio de bœuf  
Salade Périgourdine au magret fumé, croûtons et foie gras  
Salade d'endives et noix au roquefort  
Poisson fumé et crème fouettée  
Croustillant de chèvre au miel et jambon cru

### PLATS

Pièce de bœuf Rossini sauce vin rouge  
Lapin à la moutarde  
Pavé de saumon en croûte (beurre, câpres, pain de mie, jus de citron et herbes fraîches)  
Gratin dauphinois  
Poêlée de chou-fleur aux amandes  
Tagliatelles aux herbes fraîches

### DESSERTS

Mousse au chocolat  
Eclairs  
Tarte aux fruits  
Poire pochée aux épices  
Plateau de fruits frais  
Mille-feuille à la vanille

# Buffet Deva

## 5 500 CFP par personne

Base de 50 personnes (adultes) minimum

### ENTRÉES

Poisson cru au lait de coco  
Poisson cru chinois  
Sashimis  
Tartare et mi-cuit de thon jaune aux épices  
Salade de papaye verte aux crevettes et piment doux  
Salade de patates douces  
Salade de cerf et achards  
Moules en salsa  
Salade de poulpe

### PLATS

Cochon de lait rôti au lait de coco  
Bougnat marmite au poulet  
Pavé de mahi-mahi à la vanille  
Veau sauce barbecue  
Riz à la citronnelle  
Assortiment de légumes locaux  
Wok de légumes

### DESSERTS

Poé citrouille  
Gâteau coco  
Eclair chocolat-banane  
Entremet ananas  
Ile flottante

Suggestion du Chef en supplément :

Gigot d'agneau confit thym, ail et romarin – 650 CFP par personne

Suggestion du Chef en supplément :

Jambon à l'os à l'ananas 500 CFP par personne





# Buffet « Oui, je le veux » 6 300 CFP par personne

Base de 50 personnes (adultes) minimum

## ENTRÉES

Saumon fumé maison  
Bouquet de crevettes sauce  
aïoli  
Poisson cru au lait de coco  
Sashimis et mi-cuit de thon  
jaune  
Duo de papaye et mangue  
aux crevettes  
Alliance de charcuteries  
fines et fromages affinés  
Salade Périgourdine au  
magret fumé et foie gras  
Carpaccio de bœuf au  
parmesan et câpres,  
sauce pistou

## PLATS

Dos de saumon en croûte de  
coco, sauce Champagne  
Pavé de mahi-mahi,  
sauce à la vanille de Lifou  
Pièce de bœuf,  
sauce forestière  
Côte d'agneau rôtie au four,  
jus au thym et crème d'ail  
Tian de légumes et oignons  
confits  
Riz parfumé à la coriandre  
Gratin de patates douces

## DESSERTS

Merveille à étages  
ou  
Pièce montée  
ou  
Wedding cake

Suggestion du Chef en supplément :

Station de magret de canard au miel et aux épices servi à la tranche (sauce orientale)  
850 CFP par personne

# A la Carte

Composez vous-même votre menu : une entrée, un plat, un dessert

## ENTRÉES

- Velouté de potiron, cappuccino coco, chips de jambon cru – 1 100 CFP
- Salade de papaye et mangue aux crevettes, vinaigrette à l'huile d'olive, citron vert et piment doux – 1 950 CFP
- Salade de mozzarella di bufala et légumes grillés, sauce pistou et pignons de pin – 2 200 CFP
- Salade Tahitienne : poisson cru au lait de coco et citron vert – 1 600 CFP
- Emietté de crabe, mayonnaise « maison » à la coriandre et huile de pépin de raisin, carpaccio de noix de Saint-Jacques et combawa – 2 400 CFP
- Trilogie de thon jaune : tartare, sashimi et mi-cuit aux épices, salade thaï aux arachides, piment doux et jus de citron vert – 2 100 CFP
- Carpaccio de bœuf au vieux parmesan, câpres, pistou et achards de légumes – 1 650 CFP
- Tarte fine aux légumes et tomates confites, crème de pistou et salade verte – 1 500 CFP
- Ballotine de foie gras de canard à la vanille de Lifou, brioche « maison » caramélisée, compotée de mangue poivrée – 2 600 CFP

## PLATS – VIANDES

- Poitrine de porc confite, embeurrée de papaye verte aux lardons, oignons et vin blanc, patate douce – 2 500 CFP
- Filet d'agneau aux épices orientales, pastilla de fruits secs, étuvée de betteraves et carottes au miel et cumin – 2 900 CFP
- Filet de veau poêlé, mousseline de carottes à l'huile d'olive, pommes fondantes – 3 100 CFP
- Souris d'agneau confite, semoule et bouillon de légumes au ras el hanout – 2 900 CFP
- Blanc de volaille rôti au miel gingembre, polenta snackée, légumes grillés – 2 400 CFP
- Pièce de bœuf Rossini au vin rouge et truffe, tagliatelles de légumes et champignons forestiers – 3 600 CFP

## PLATS – POISSONS

- Croustillant de saumon aux algues wakamé sauce soja, wok de légumes et shiitake – 3 200 CFP
- Pavé de mahi-mahi en croûte d'olives noires, risotto safrané, chorizo et encornets en persillade – 3 100 CFP
- Brochette de noix de Saint-Jacques et crevettes à la plancha, riz parfumé à la citronnelle et tian de légumes à l'huile d'olive vierge – 3 350 CFP
- Tournedos de thon jaune, piperade, sauce à la pâte de curry thaï, riz blanc – 2 800 CFP
- Filet de vivaneau poêlé, sauce vierge aux agrumes, écrasé de squash au beurre fumé – 3 100 CFP

## DESSERTS

- Panna cotta à la vanille de Lifou, compotée d'ananas au thym citron – 1 100 CFP
- Tartelette au chocolat au lait, quenelle chantilly – 1 300 CFP
- Mousse passion meringuée sur sablés Bretons, coulis framboise – 1 100 CFP
- Cheesecake au citron vert, compotée de fruits rouges et zestes d'agrumes – 1 100 CFP
- Tiramisu en transparence, café et amaretto – 1 100 CFP
- Bar ovaltine, chocolat et noisettes, poires et popcorns caramélisés – 1 200 CFP
- Vacherin, crème glacée au Niaouli, meringue, fruits exotiques, ananas et pommes-liane – 1 100 CFP
- Tarte caramel "déstructurée", crémeux caramel et chocolat au lait, sablé amande, croquant chocolat – 1 200 CFP
- Tentation crémeux goyave sur mousse de chocolat au lait, dacquoise amande, croustillant praliné – 1 100 CFP
- Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, glace à la vanille de Lifou – 1 300 CFP

# Gâteau de Mariage

1 000 CFP la part

## LA FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat, chantilly chocolat, chantilly vanille, cerises entières

## LE SAINT-HONORÉ

Pâte à choux garnie de crème pralinée, chantilly vanille

## LE FRAISIER

Biscuit génoise, crème mousseline, fraises fraîches

## LE CHOCOLAT

Biscuit chocolat, mousse chocolat pralinée et crème de lait caramel

## LE NIAOULI

Biscuit spéculos, mousseline au niaouli, meringue à l'orange

## L'ILE VERTE

Cheesecake citron vert, dacquoise aux amandes

## LE SHERATON

Craquant nougatine, mousse caramel au beurre salé, éclats de chocolat

## LE PARADIS

Biscuit dacquoise à la noix de coco, mousse à la vanille de Lifou et pomme-liane

## L'EXOTIQUE

Craquant chocolat blanc au riz soufflé, ananas poêlé à la vanille, mousse légère à la mangue, coco et passion

## LE CORAIL

Biscuit sablé, mousse aux fruits rouges, framboises fraîches et meringue







# Forfait Boissons

Base de 10 personnes (adultes) minimum

Le forfait boisson débute à l'ouverture du buffet ou au service de l'entrée et finit à l'ouverture du buffet de desserts ou lorsque le dessert est servi.

## **CHAMPAGNE**

Champagne sélection Sheraton Frédéric Thomas : 9 800 CFP la bouteille.

Nous vous conseillons de prévoir une bouteille pour 6 personnes.

Pour l'apport de votre Champagne, un droit de bouchon de 1 600 CFP par bouteille vous sera demandé (3 100 CFP par magnum).

## **FORFAIT BOISSON PREMIUM – 2 450 CFP par personne**

Notre sélection de vins rouges et vins blancs  
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale et eau gazeuse

Café et thé

## **FORFAIT BOISSON DELUXE – 3 550 CFP par personne**

Notre sélection de vins rouges et vins blancs supérieurs  
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale et eau gazeuse

Café et thé

## **CRÉDIT BAR**

Il est possible d'ouvrir un bar et de facturer les boissons à l'unité. Déterminez un montant de crédit de consommation qui sera encaissé au préalable afin que les boissons soient servies à la demande et débitées du compte. Dans le cas où le montant des boissons consommées lors de la réception serait inférieur au montant du crédit, la différence sera déduite de votre facture.

# Décoration

Pour vous aider au mieux dans la décoration de votre soirée, nous vous proposerons notre liste de prestataires qui vous guideront dans le choix de l'agencement de votre salle ainsi que dans celui de vos tables.

# Animation

## DJ AVEC JEUX DE LUMIÈRE :

À partir de 130 000 CFP (nuitée inclus, selon disponibilité)

## DJ À VOS SOINS :

Frais d'organisation et de mise en place de la piste de danse : 15 000 CFP

## FORFAIT VERSEMENT OBLIGATOIRE À LA SACENC :

Jusqu'à 100 personnes : 4 000 CFP

De 101 à 200 personnes : 8 000 CFP

Plus de 200 personnes : 12 000 CFP

## FORFAIT SÉCURITÉ OBLIGATOIRE :

Jusqu'à 50 personnes : 1 agent de sécurité – 20 000 CFP

De 51 à 150 personnes : 2 agents de sécurité – 40 000 CFP

De 151 personnes à 250 personnes : 3 agents de sécurité – 60 000 CFP







# Hébergement

## POUR VOS INVITÉS\*

- - 25% sur les chambres, suites et bungalows des invités. applicable sur le tarif flexible disponible le jour de la réservation
- Toutes les personnes participant au mariage ont la possibilité de réserver une/des chambre(s). Les réservations se feront via la centrale de réservation.
- Offre valable pour le soir du mariage, ainsi qu'un jour avant ou après l'évènement, selon disponibilité.

## POUR VOTRE NUIT DE NOCES\*

- Nuit de noce offerte en Bungalow Traditionnel Domaine ou Suite Traditionnelle Domaine à une chambre.
- Bouteille de Champagne ou de vin accompagnée de douceurs romantiques.
- Service du petit-déjeuner au restaurant Le Reef pour 2 personnes.

## CHECK-IN, CHECK-OUT

Veillez noter que les chambres sont disponibles dès 15h00 et doivent être libérées le lendemain pour 12h00.

Contactez notre service réservation au 26.50.00.

\* Offre selon conditions particulières.



# Conditions Générales de Vente

## DEFINITION

L'expression « L'HOTEL » s'entend du Sheraton New Caledonia Deva Spa & Golf Resort, lot 33 Domaine de Deva, Route de Poé B.P 50 – 98870 Bourail.

L'expression « LE CLIENT » s'entend du cocontractant de l'hôtel, que ledit client ait agi directement en son nom propre ou en tant que mandant par l'intermédiaire d'un mandataire.

L'expression « LE CONTRAT » s'entend de la location consentie par l'hôtel, de certains des salles et salons dont il dispose, et/ou de toutes prestations de services convenues entre l'hôtel et le client.

L'expression « BANQUETS » s'entend de toute location assortie d'une prestation alimentaire effectuée par l'hôtel (ex : repas, cocktails, service de rafraîchissements, etc.).

## CONCLUSION DU CONTRAT

Le contrat ne devient définitif entre l'hôtel et le client que lorsque le client a retourné à l'hôtel les conditions générales et les conditions particulières du contrat dûment signé et portant la mention « Bon pour acceptation ».

## FACTURATION

Sous réserve de ce qui sera dit à l'article 4 des présentes, le prix facturé par l'hôtel au client est celui dont il aura été convenu au jour de la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement, effectivement effectuées par l'hôtel à la requête du client lors de l'exécution du contrat.

## FACTURATION DES BANQUETS

Le client s'engage à la conclusion du contrat sur la présence d'un nombre minimum garanti de convives au jour du banquet. Le client confirmera par écrit à la direction des banquets de l'hôtel, au plus tard 72 heures avant le banquet, le nombre de convives définitivement arrêté par lui, il est cependant expressément stipulé que le montant de la facture de l'hôtel ne pourra en aucun cas être inférieur au montant de facturation correspondant au nombre minimum garanti de convives auquel s'était engagé le client 72 heures avant la date prévue pour l'exécution du contrat, ainsi qu'il a été stipulé à l'alinéa précédent. Lorsque le nombre effectif des convives aura excédé le minimum garanti, il y aura lieu à une majoration de la facture au prorata de l'excédent de convives.

## PAIEMENT

Le client acquittera 50 % du montant convenu au jour de la conclusion du contrat et 50 % quinze jours avant son exécution à titre d'acompte. Le solde du montant total restant dû sera payé à la réception de la facture de l'hôtel. L'hôtel se réserve le droit discrétionnaire de modifier périodiquement les tarifs de ses prestations, en fonction de l'évolution de la conjoncture économique.

Pénalité de retard : En cas de non paiement de la facture, une pénalité égale à une fois et demie le taux de l'intérêt légal sera appliquée à compter de la date de la facture à l'intégralité des sommes restant dues.

## ORGANISATION

Sauf dérogation écrite préalablement émanant de la direction générale de l'hôtel, il est interdit au client d'assurer lui-même ou par un tiers étranger à l'hôtel, la fourniture de quelques boissons, aliments, tabacs, cigares, et cigarettes, que ce soit. Toute fourniture extérieure doit être soumise à l'approbation de la direction.

Tous les projets de décoration, installation technique, aménagement divers des salles et salons de l'hôtel, devront être conformes aux règlements et aux normes de sécurité en vigueur et préalablement approuvés par la direction générale de l'hôtel, étant précisé que l'approbation dont il s'agit est toujours exclusive de toute autorisation de tous percements de murs, sols et revêtements par quelque moyen que ce soit, ainsi que de toutes applications, collages, affichages supposant l'utilisation d'un produit collant sur les murs, plafonds ou sols des locaux de l'hôtel objet du contrat.

Le client soumettra à l'approbation préalable de l'hôtel le choix qu'il se proposera éventuellement de faire pour son animation (orchestre, disc-jockey, groupe de danse, etc.).

Sauf autorisation préalable de la direction générale de l'hôtel, il est interdit aux clients de faire quelque référence que ce soit aux / ou d'utiliser de quelque manière que ce soit les signes, sigles, logos dépendant de la dénomination du Sheraton New Caledonia Deva Spa & Golf Resort, de même que les photos prises dans le locaux lors de l'exécution du contrat.

Dès l'expiration du contrat, le client fera retirer à ses frais les divers matériels, effets, documentations et équipements quels qu'ils soient, apportés à sa demande, dans les locaux de l'hôtel pour l'exécution du contrat.

Dans le cas d'un changement substantiel du nombre de convives, nous nous réservons le droit de procéder à un changement de salon.

# Conditions Générales de Vente

## RESPONSABILITE ET ASSURANCES

L'hôtel n'assumera pas la responsabilité des vêtements et effets personnels (bagages, colis, bijoux et valeurs, etc.), pendant la durée de la manifestation.

L'hôtel décline toute responsabilité en cas de vols ou de dégradations survenus dans les parkings.

Hors le cas de faute dûment prouvée de l'hôtel ou de ses commettants, le client répondra seul de tous dommages corporels ou matériels quels qu'ils soient, survenus lors de l'exécution du contrat et le client souscrira à ses frais exclusifs telle(s) assurance(s) qu'il jugera nécessaire(s) à cet effet, cette clause incluant le gardiennage nocturne.

Les dommages quels qu'ils soient, subis par l'hôtel ou ses commettants à raison de l'exécution du contrat seront notifiés au client par l'hôtel dans les 72 heures suivant l'expiration du contrat.

Une caution de 20.000 CFP est demandée pour toute manifestation « banquet » effectuée dans l'enceinte de l'hôtel. Elle couvre les éventuels frais de nettoyage supplémentaires.

Hors faute dûment prouvée par l'hôtel ou de ses commettants, le client répondra seul de tous dommages quels qu'ils soient, subis par les matériels, effets, documentations et équipements quelconques, n'appartenant pas à l'hôtel et apportés à la demande du client pour l'exécution du contrat.

## RESILIATION ANTICIPEE DU CONTRAT

L'hôtel se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement sans préavis ni indemnité, tout contrat dont l'objet ou la cause s'avérerait incompatible avec la destination des lieux loués ou encore serait contraire aux bonnes mœurs ou risquerait de troubler l'ordre public.

L'hôtel se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement le contrat sans préavis ni indemnité, après simple mise en demeure restée sans effet, en l'absence du règlement par le client de tout ou partie des acomptes stipulés à l'article « PAIEMENT » ci-dessus, sans préjudice du droit de l'hôtel de rechercher par toutes voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.

Le Sheraton Déva se réserve le droit de modifier le lieu de la manifestation en fonction du nombre de participants annoncés.

L'hôtel est exonéré de toute responsabilité dans l'inexécution partielle ou totale du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure tel que, par exemple, grèves totales ou partielles, lock-out, inondations, incendies ou autres sinistres.

La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible s'élevant à :

- 25 % du montant global de la manifestation, entre 90 et 30 jours avant la date de la manifestation.
- 45 % du montant global de la manifestation, entre 29 et 7 jours avant la date de la manifestation.
- 65 % du montant global de la manifestation, entre 6 jours 48 heures avant la date de la manifestation.
- 100 % du montant global de la manifestation, moins de 48 heures avant la date de la manifestation.

## COMPETENCE

Tous litiges ou différents nés de l'interprétation ou de l'exécution du contrat relèveront de la compétence exclusive des juridictions de Nouvelle-Calédonie.

## EXPOSITION - DECORATION

Les expositions dans les parties publiques de l'hôtel sont soumises à l'approbation préalable de l'hôtel.

Toute installation effectuée par le client devra être conforme aux prescriptions de sécurité en vigueur dans l'établissement recevant du public.

L'organisateur s'engage à remettre en leur état original et à ses frais, les lieux qui auront été occupés. Tout démontage doit être effectué dans les 24 heures suivant la manifestation.

L'organisateur s'engage à fournir les informations contenues dans l'article ci-dessous, ainsi que tout autre renseignement jugé nécessaire par l'hôtel.