



HÔTEL BAKOUA
MARTINIQUE



Notre brochure
pour vos mariages, réceptions,
événements privés...
2020-2021

Une autre vision des Outre-mers





Bienvenue

Votre mariage en Martinique

Une promesse d'amour et d'évasion, en Martinique, pour votre mariage d'exception...

Il est de ces lieux conjuguant douceur de vivre et romantisme, seulement pour le meilleur ! Se dire oui sur une plage de sable blanc, jalousement gardée par des eaux turquoise est un rêve que vous pourrez réaliser à l'Hôtel Bakoua.

Parce que l'occasion est belle et unique, l'établissement 4 étoiles aux Trois Ilets dispose d'un environnement naturel splendide et des services haut de gamme indispensables pour des moments inoubliables, afin de réaliser votre cérémonie de mariage et vos repas de noces.

Offrez à vos invités une journée et un séjour rythmés par des activités nautiques, des visites guidées à travers l'île et des moments farniente, qui se poursuivent lors d'une soirée organisée sur mesure selon vos envies. Vous pourrez également loger vos convives dans l'une des 132 chambres et suites confortables.

Vous bénéficiez de tarifs préférentiels pour loger vos convives lorsque vous réalisez l'intégralité de votre mariage à l'hôtel Bakoua.

L'Hôtel Bakoua vous propose également pour l'organisation de vos événements privés des offres modulables et adaptées à vos souhaits. En effet, les différents espaces de restaurations sont privatisables et plongeront vos hôtes dans un univers convivial et relaxant, face à la mer, dans un havre de paix et de nature.

Vous avez la possibilité d'agrémenter vos fêtes par des activités à l'hôtel et à proximité, à partager en famille ou entre amis.



Les lieux de réception

Possibilité de privatiser les lieux de réception (non obligatoire pour votre mariage à l'hôtel Bakoua) :

LE CHATEAUBRIAND

Le plus grand de nos espaces de restauration, Le Chateaubriand bénéficie d'une magnifique vue panoramique sur la baie de Fort-de-France et ses alentours. Son magnifique jardin est également mis à votre disposition lors de l'organisation de votre événement. Cet espace est agréable et ventilé en journée comme en soirée.

- Capacité : 400 personnes (assis) / 600 personnes (cocktail dinatoire)
- Coût de la privatisation : 1200€
- Horaire : Journée (12h à 18h) / Soirée (18h à 01h pour la haute saison et de 18h à 01h30 pour la basse saison)

LA SIRÈNE

Notre deuxième restaurant. Proche de la plage, vous avez une vue plongeante sur le Coco Bar et sur la baie. Son architecture rappelant les bateaux crée une atmosphère authentique pour vos événements.

- Capacité : 120 personnes (assis) / 200 personnes (cocktail dinatoire)
- Coût de la privatisation : 750€
- Horaire : Soirée (18h à 01h pour la haute saison et de 18h à 01h30 pour la basse saison)

LE COCO BAR

Le bar flottant est le lieu idéal pour une réception intimiste avec votre famille et vos proches.

- Cocktail dinatoire uniquement
- Capacité : 25 personnes maximum
- Coût de la privatisation : 300€
- Horaire : A partir de 18h

Nos plus...

- Organisation de cérémonie sur la plage ou sur le ponton
- Animation musicale (groupe live ou dj)
- Photographe

Notre équipe événementielle se tient à votre disposition pour vous aider à organiser un mariage à la hauteur de vos attentes.

Les Cocktails Dinatoires

à partir de 25 personnes

COCKTAIL 1 / 35€ (hors boissons)

Base de 10 pièces + 4 pièces au choix

COCKTAIL 2 / 45€ (hors boissons)

Base de 20 pièces + 8 pièces au choix

COCKTAIL 3 / 55€ (hors boissons)

Base de 25 pièces + 12 pièces au choix

Base de 10 pièces

Mini-Navette Saumon Fumé
Canapé Souskay de Morue
Feuilleté au Fromage
Verrine Chèvre et Ananas
Samoussas au Poulet
Manchons de Poulet à la Jamaïcaine

Mini-Macarons
Mini-Cannelé
Mini-Financier aux Amandes
Mini-Éclair au Chocolat

Pièces au choix (sans supplément)

Canapé Jambon de Bayonne
Banane Frite et Bacon
Mini Boudin Créole
Mini Boudin de Poisson
Boulette Féroce Avocat
Paté salé au Porc
Bouchée au Lambis

DOUCEURS

Mini-Éclair au Café
Mini-tartelette Citron Meringuée
Mini Opéra
Mini Paris-Brest

Pièces au choix (avec supplément)

Mini-Verrine Tartare de Thon, Avocat,
Chantilly Citronnelle..... +1,00€
Mini-Verrine Cocktail de Crevette Avocat +1,00€
Mini-Brochette de Crevettes au Sésame +1,50€
Mini-Brochette de Poisson au Curry Vert..... +1,50€
Mini-Profiterole au Saumon Fumé +1,50€
Mini-Profiterole au Foie Gras..... +1,50€
Mini-Profiterole à la Langouste +1,50€

DOUCEURS

Verrine Rhum Raison Chocolat +1,00€
Mini-Verrine Coco-Passion +1,00€
Verrine Vanille Fruits Rouges +1,00€
Mini-Tiramisu Mangue-Framboise +1,00€

Les Banquets Prestige à l'assiette

à partir de 25 personnes

BANQUET 1 / 50€ (hors boissons)

ENTRÉE

Tartare de Saumon Fumé et Ananas,
sauce Créoline

ou

Velouté de Giraumon et Poulet Fumé

PLAT

Dos de Vivaneau au Vin de
Figues

ou

Mignon de Porc Caramel de Curry Vert

Accompagnements du jour

DESSERT

Brochette de Fruits Frais,
Caramel de Mangue et sa
boule de glace coco

ou

Mousse de Chocolat Pays, Griottes et Tuile aux Amandes

BANQUET 2 / 60€ (hors boissons)

ENTRÉE

Mille-Feuille de Saumon et Crabe, Asperges Vertes et
Beurre rouge

ou

Velouté de Patates Douces et Dés de Foie Gras, Croutons de Brioche

PLAT

Noix de Saint-Jacques safrané, Crème de Girolles

ou

Côte de Veau, Jus court à l'Ail Caramélisé

Accompagnements du jour

DESSERT

Croustillant Poire-Pistache

ou

Verrine Passion-Coco, Crumble au Manioc

Les Banquets Prestige à l'assiette

à partir de 25 personnes

BANQUET 3 / 75€ (hors boissons)

ENTRÉE

Crème Brulée aux Oursins et Épices locales

ou

Velouté de Châtaignes, Escargots croustillants, Copeaux de Bayonne frits

PLAT

Brochette de Langouste et Crevettes, Bisque du Bakoua

ou

Tournedos de Bœuf, Foie Gras et Crème de Truffe Blanche

Accompagnements du jour

DESSERT

Verrine mousse au
Spéculos et fraises
fraîches, meringue

Citron

ou

Tartare de Fruits Frais d'ici et là, Sorbet Passion et Tulipes au Chocolat

Les Buffets Prestige

à partir de 40 personnes

BUFFET 1 / 55€ (hors boissons) 

AMUSES BOUCHES

Accras de Morue
Samoussas au Poulet
Pâtés salés au Porc

ENTRÉES

Salade de Poulet à la Créole
Boudin créole
Rémoulade de Papaye Verte au Jambon Fumé

Boudin créole au Poisson
Féroce de Girauon et Morue
Salade de Poisson et Pomme de Terre sauce créoline

Assortiment de crudités

Sauces

Vinaigrette, sauce Créole, Mayonnaise Cocktail et Curry

PLATS CHAUDS

Fricassée de Volaille au Piment Doux
Pavé de Dorade au Coco-Curry

Accompagnements:


Riz safrané, Gratin de légumes pays, Poêlée de légumes verts

DESSERTS

Duo de Tartes
Mont Blanc Coco
Déclinaison de Fruits Frais
Glaces

Les Buffets Prestige

à partir de 40 personnes

BUFFET 2 / 75€ (hors boissons) 

AMUSES BOUCHES

Accras de Crevettes
Samoussas au Poulet
Tarte à la Morue

ENTRÉES

Salade de Poulet Fumé et Ananas
Salade de Patates Douces et Groin à la Créole
Boudin Créole
Terrine de Volaille aux Figues et Sésame

Terrine de Poisson Fumé et Piment Végétal
Boudin Créole au Poisson
Féroce d'Avocat et Morue
Poisson Mariné au Citron Vert, Lait de Coco et Wasabi

Assortiment de crudités

Sauces

Vinaigrette, sauce Créole, Mayonnaise Cocktail et Curry

PLATS CHAUDS (3 AU CHOIX)

Fricassée de Veau au Gingembre
Pavé de Marlin au Coco-Curry
Coquelet aux Figues et Raisins

Accompagnements:

Riz safrané, Poêlée de légumes vert et Gratin de légumes pays

DESSERTS

Crème caramel • Duo de tartes • Mille-feuille vanille • Mont blanc coco
Déclinaison de fruits frais • Glaces

Les Buffets Prestige

à partir de 40 personnes

BUFFET 3 / 95€ (hors boissons)

AMUSES BOUCHES

Mini-navette au Jambon fumé et Ananas
Mini club sandwich Poisson Fumé et Piment Végétal
Feuilleté au Crabe et Cumin

ENTRÉES

Persillade de Lambi Créole
Pyramide de Crevettes Croquantes Poêlées à l'ail, Poivre et Sel
Dés de Poisson Frits Marinés aux petits oignons et Piment doux
Tartare de Saumon Façon Créoline

Croustillant de Volaille au Sésame
Salade de Papaye, Agneau Boucané au Miel et Thym
Salade de Canard Confit, Christophines et Balsamique
Duo de Bayonne et Melon

Assortiment de Salades Fraicheur

Sauces

Mayonnaise, cocktail, créole et Vinaigrette Balsamique

PLATS CHAUDS

Rôti de veau au Foie Gras
Selle d'agneau sauce au Porto et aux Cèpes
Filet de Vivaneau, beurre de citron vert
Fricassée de Ouassous et Saint Jacques à la sauce Homardine

Accompagnements

Gratin de légumes pays, poêlée de légumes verts, riz aux légumes, gratin dauphinois

DESSERTS

Croustillant au chocolat • Assortiment de tartes • Tarte à la noix de coco
Mille-feuille vanille • Jalousie goyave • Crème caramel
Déclinaison de fruits frais d'ici • Roulé à la confiture

Les Boissons

OPEN BAR 1 / 16€ par pers.

Ti punch (rhum blanc et rhum vieux), Planteur, Punch coco, Vin, Cocktail de jus de fruits, Eau

OPEN BAR 2 / 20€ par pers.

Ti punch (rhum blanc et rhum vieux), Planteur, Punch coco, Whisky, Vin, Sodas, Cocktail de jus de fruits, Eau

OPEN BAR 3 / 24€ par pers.

Ti punch (rhum blanc et rhum vieux), Planteur, Punch coco, Whisky, Martini, Gin, Vodka, Vin, Bières, Schweppes, Sodas, Cocktail de jus de fruits, Eau

OPEN BAR 4 / 40€ par pers.

Accueil ou dessert Champagne et Kir (1h30)

Ti punch (rhum blanc et rhum vieux), Planteur, Punch coco, Whisky, Martini, Gin, Vodka, Vin, Bières (Lorraine), Schweppes, Sodas, Cocktail de jus de fruits, Eau

Suppléments

Champagne (Nicolas Feuillate ou Mercier) : 70€ la bouteille

Droit de bouchon : 10€ par bouteille ouverte

Menu Enfants

Entre 3 et 12 ans / 30€ (hors boissons)

PLATS

Filet de poulet jaune à la crème, frites ou riz

Ou

Pavé de daurade rôti, crème de tomates, frites ou riz

DESSERT

Coupe de deux boules de glace vanille sauce chocolat

ou

Muffin à la vanille et pépites de chocolat



HÔTEL BAKOUA
MARTINIQUE

Conditions

GARANTIE DES PROPOSITIONS :

Les propositions transmises sont données à titre indicatif. L'Hôtel Bakoua se réserve le droit de modifier, en cas de rupture d'approvisionnement, un ou plusieurs produits manquants par un produit équivalent.

GARANTIE DES PRIX :

Les tarifs communiqués sont fermes jusqu'au terme de la date de validité du devis qui vous est transmis. Au-delà de cette date, les conditions sont susceptibles d'être modifiées à la discrétion de l'établissement.

GARANTIE DES COUVERTS :

Pour les prestations de restauration, le nombre de personnes peut être modifié sans frais au plus tard 15 jours

avant la date de la manifestation.

En cas de modification à la baisse entre J-15 et J-0, l'Hôtel Bakoua se réserve le droit de facturer l'intégralité du nombre de couverts prévus dans le présent devis.

RÉSERVATION ET MODALITÉS DE PAIEMENT :

Les réservations sont garanties dans la limite de la date buttoir indiquée sur le devis qui vous est transmis. Passé ce délai et sans retour de votre part, nous nous réservons le droit d'annuler votre réservation. Les réservations ne sont confirmées qu'après réception du devis dûment signé et accompagné d'un acompte de 50%. Le solde est à régler une semaine avant la manifestation.

Contacts et réservations

Téléphone : (+596) 596 66 02 02 ou (+596) 696 31 26 45

Mail : commercial@hotel-bakoua.fr

Pointe du Bout - 92229 Les Trois Ilets - Martinique

www.hotel-bakoua.fr



hotelbakoua