



HÔTEL BAKOUA
MARTINIQUE



Votre séminaire et
vos repas d'affaires
2019

Une autre vision des Outre-mers





LES PLAISIRS DES CARAÏBES

Au cœur d'un vaste jardin tropical, à quelques pas de la mer des Caraïbes, l'Hôtel Bakoua offre à ces hôtes le spectacle de l'une de ces plus belles baies du Monde : celle de Fort de France. L'hôtel Bakoua, ancienne demeure familiale conserve de ces origines une atmosphère authentique et profondément accueillante. Dès la réception, vaste et aérée, cannage et bois précieux donnent le ton.

À 20 minutes de l'aéroport, ses 138 chambres et suites vous offrent espace et confort moderne. Toutes les chambres sont climatisées et prolongées d'une terrasse ou d'un balcon avec vue sur les jardins, la plage ou la baie des Flamands.

Le Bakoua cultive les saveurs d'une cuisine internationale aussi bien que créole. Restauration fine et décontractée au restaurant la Sirène. Le Coco bar, snack-bar sur pilotis, vous dégusterez un délicieux cocktail tropical avec vue panoramique. Appréciez une pause au Gommier, bar aux 100 rhums et cigares. Profitez des dîners dansants ou soirées avec la compagnie des «grands ballets de la Martinique» au Restaurant Chateaubriand.

Attentif et professionnel tout le personnel est à votre disposition pour vous faire passer un séjour inoubliable. Service bagage, blanchisserie, boutique, équipement sportif, transat et serviette de plage, piscine panoramique et parking privé.



Nos espaces

Nous disposons de quatre lieux pour l'organisation de vos soirées dansantes, dîners, cocktails, mariages, présentations, déjeuners, réunions... Des cadres différents pour chaque événement afin de satisfaire vos convives.

NOS ESPACES RÉUNION	SUPERFICIE EN M ²	NOMBRE DE PERSONNES SELON CONFIGURATION			
Salle Hibiscus	50	25	20	50	20
Salle Corossol	100	35	30	100	20

Possibilité de privatiser les lieux de réception pour vos manifestations :

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)

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)

LE COCO BAR

Le bar flottant est le lieu idéal pour un cocktail en petit comité

- Cocktail dinatoire uniquement
- Capacité : 25 personnes maximum

Les réunions / Location de salles

LOCATION DE SALLE SECHE

450€ la journée / 250€ la ½ journée

La location de salle Inclus :

- une pause permanente* dans la salle de réunion (boissons chaudes et eaux minérales)

*Au-delà de 20 participants la pause est payante.

LES FORFAITS À LA JOURNÉE

JOURNÉE D'ÉTUDE *

75€ / pers

La journée se décompose comme suit :

Location de la salle de 8h00 à 18h00

*

Accueil café /thé avec mini viennoiseries

*

Matériel : paperboard, papier, écran, vidéo projecteur

*

Pause du matin :

Boissons chaudes et jus de fruits, accompagnement sucrés et salés

Pause de l'après-midi :

Boissons chaudes, jus de fruits, mini pâtisseries ou mini fours secs

*

Déjeuner :

Entrée, plat du jour au choix, dessert, vin, eaux minérales et café

Possibilité de choisir un autre menu sur simple demande moyennant supplément.

1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE *

65€ / pers

La 1/2 journée se décompose comme suit :

Location de la salle de 8h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00

*

Accueil café /thé avec mini viennoiseries

*

Matériel : paperboard, papier, écran, vidéo projecteur

*

Pause du matin ou après-midi :

Boissons chaudes et jus de fruits, accompagnement sucrés et salés

*

Déjeuner :

Entrée, plat du jour au choix, dessert, vin, eaux minérales et café
Possibilité de choisir un autre menu sur simple demande moyennant un supplément.

**Nos forfaits sont applicables à partir de 10 personnes*

RÉUNION EN SOIRÉE

65€ / pers *

La réunion en soirée se décompose comme suit :

Location de la salle de 19h00 à 22h00

*

Matériel : paperboard, papier, écran, vidéo projecteur

*

Un accueil rafraîchissant (soft drinks, jus de fruit)

*

Dîner :

Cocktail dinatoire (hors boissons)

PETITS-DÉJEUNERS

25€ / pers

Tous nos petits-déjeuners sont servis dans la salle du Mocombo sous forme de buffet.

Buffet Américain :

Café, thé, chocolat, jus de fruits frais, eaux minérales

Viennoiseries, pains, beurre, confitures, miel

Salade de fruits frais, yaourts, céréales

Œufs brouillés & bacon, assiette de fromages, assortiment de charcuterie

FORFAIT PETITS-DÉJEUNER D'AFFAIRES

35€ / pers **

Chaque forfait comprend la mise à disposition de la salle Hibiscus de 8h00 à 11h00. Votre salle est équipée d'un écran, d'un paperboard.

Le petit-déjeuner d'affaires est servi en formule buffet :

Café, thé, chocolat, jus de fruits frais, eaux minérales, viennoiseries, pains, beurre, confitures, miel, salade de fruits frais, yaourts, assiette de fromages, assortiment de charcuterie

*** Forfait applicable de 10 à 30 personnes*

Nos Menus Séminaire

45€ AVEC BOISSONS (eau, vin et café)

à composer vous-même

ENTRÉES

(1 entrée au choix avec possibilité d'assiette de crudités pour les allergies ou végétariens)

Tartare de Saumon et Saumon fumé aux Épices Créoles

Rillette de Daurade au Maracudja et sa salade aux Légumes Croquants

Carpaccio de Marlin mariné au zeste de Citron Vert

Tartare de Thon Rouge au Lait de Coco et Gingembre

Rillette de Poulet Boucané aux Trois Poivrons

Croustillant de Chèvre affiné, Confiture de Goyave et Mesclun de salade,
sauce vinaigre balsamique

Carpaccio de Bœuf à la créole

Salade de Poulet Rôti au miel et dés d'Ananas

PLATS CHAUDS

(2 plats chauds au choix : viande et poisson)

Filet de Daurade rôti sauce Maracudja

Filet de Vivaneau rôti sauce Créole

Mi-cuit de Thon grillé sauce Vierge

Longe de Marlin grillé sauce à l'Ail et au Gingembre

Cuisse de poulet rôti faon Colombo

Cœur de Rumsteck grillé sauce au Poivre Vert

Fricassée d'agneau à la créole

Sauté de veau au zeste d'orange

DESSERTS

(1 au choix avec possibilité de salade de fruits)

Croustillant Menthe Chocolat et sa Crème Anglaise

Soufflé Glacé au Citron et son Coulis de Mangue

Crème Brulée à la Vanille Bourbon

Cœur coulant au chocolat et sa Crème Anglaise

Tarte à l'Orange Meringuée

Carpaccio d'Ananas au sirop de Menthe et son sorbet au Citron Vert

Salade de Fruits Frais du moment

Crumble à l'Ananas et sa Glace Vanille



Nos Pauses

PERMANENTE

5€ par personne
Boissons chaudes et eaux minérales.

ACCUEIL

10€ par personne ou inclus dans journée d'étude
Boissons chaudes, jus de fruits et eaux minérales,
Corbeille de viennoiserie et brochettes de fruits.

GOURMAND

12€ par personne ou supplément de 3€ pour journée d'étude
Boissons chaudes, jus de fruits et eaux minérales,
Corbeille de viennoiseries, cake, crème brûlée à la cannelle,
brochettes de fruits exotiques

CRÉOLE

12€ par personne ou supplément de 8€ pour journée d'étude
Café, thé, lait, jus de fruits et eaux minérales,
Pâtés salés, accras, pain au beurre.

PERMANENTE FRUITÉE

Supplément de 2€ par personne
Pause permanente agrémentée de jus de fruits frais variés.

BOKAÏ

10€ par personne ou inclus dans journées
d'étude Boissons chaudes, jus de fruits et eaux
minérales, Brochettes de fruits exotiques et
petits fours

LÉGER

12€ par personne ou supplément de 5 € pour journée d'étude
Boissons chaudes, jus de fruits et eaux minérales,
Bâtonnets de légumes et sauces, brochettes de fruits,
Yaourt & fromage blanc 0%

CRÉOLE FESTIF

15€ par personne ou supplément de 10€ pour journée d'étude
Jus de fruits et eau minérale, planteurs, ti-punch,
Pâtés salés, samoussas, flan coco, brochettes de fruits.

Nos Menus

50€ HORS BOISSONS / 65€ AVEC 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

60€ HORS BOISSONS / 75€ AVEC 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

Nos Menus

75€ HORS BOISSONS / 90€ AVEC 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

Nos Buffets

à partir de 40 personnes

55€ HORS BOISSONS / 70€ AVEC 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 Giraumon 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

Nos Buffets

à partir de 40 personnes

75€ HORS BOISSONS / 90€ AVEC 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

Nos Buffets

à partir de 40 personnes

95€ HORS BOISSONS / 110€ AVEC BOISSONS

AMUSES BOUCHES

Mini-navettes au Jambon fumé et Ananas
Mini club sandwiches Poisson Fumé et Piment Végétal
Feuilletée 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 (3 AU CHOIX)

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 Noix de Saint-Jacques à la sauce
Homardine

Accompagnements

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

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 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

Pâté 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€

Nos Forfaits Boissons

OPEN BAR ILLIMITÉ, 16€

Ti punch, Planteur, Punch coco, Cocktail de jus de fruits, Eau, Vin

OPEN BAR ILLIMITÉ, 20€

Ti punch, Planteur, Punch coco, Cocktail de jus de fruits, Whisky, Sodas,
Eau, Vin

OPEN BAR ILLIMITÉ, 24€

Ti punch, Planteur, Punch Coco, Cocktail de jus de fruits, Whisky, Martini,
Gin, Vodka, Schweppes, Bières, Sodas, Eau, Vin

Contact

Iris URSULET
COMMERCIALE

Tél. fixe : +(596) 596 66 02 02

Tél. portable : (+596) 6 96 31 26 45

Courriel : commercial@hotel-bakoua.fr



HÔTEL BAKOUA
MARTINIQUE

www.hotel-bakoua.fr

 hotelbakoua  hotelbakoua  hotelbakoua