"Le mariage est la traduction en prose du poème de l'amour."

Alfred Bougeard

Contact

Pointe du Bout
97229 Les Trois Ilets
Téléphone : (+596) 596 66 02 02 ou (+596) 696 31 26 45
www.hotel-bakoua.fr
Mail : commercial@hotel-bakoua.fr

HÔTEL BAKOUA
MARTINIQUE

Brochure Mariage

HÔTEL BAKOUA ****

NOUS CONTACTER

Du lundi au Vendredi de 8h00 à 16h00
Téléphone : (+596) 596 66 02 02
ou (+596) 696 31 26 45
Mail : commercial@hotel-bakoua.fr

Nous immortalisons tout ces moments précieux au sein de notre établissement

À PROPOS DE NOUS

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.

Offrez à vos invités une journée et un séjour rythmé 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 138 chambres et suites vue mer.

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

Notre établissement vous propose également pour l'organisation de vos évènements 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.

Le châteaubriand

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 évènement. Cet espace est agréable et ventilé en journée comme en soirée.

Un restaurant aéré qui offre une vue imprenable sur la mer des caraïbes et la baie de fort de france

Notre lieu de reception

La privatisation

Nos horaires de privatisation : 17h00-01h00

Capacité : 200 personnes (assis) / 400 personnes (cocktail dinatoire)

Coût de la privatisation : 1200€

Les services inclus

La privatisation comprend la location de la salle, l'ameublement, les couverts et assiettes, le nappage, l'houssage ainsi que le personnel de l'hôtel.

La cérémonie de votre mariage

Sur la plage

Le mariage sur la plage vous promet une cérémonie conviviale dans un décor idyllique. Une plage de sable blanc et une eau parfaitement translucide, quel décor de rêve pour une cérémonie.

A partir de
250€ la cérémonie

Ce tarif inclus la location de 50 chaises, d'un pupitre et de table pouvant être mis à disposition par l'établissement. Au delà de 50 chaises un supplément vous sera demandé.

Dans nos jardins

Cet espace est le lieu idéal pour concrétiser votre amour face à l'océan. Notre jardin spacieux et accueillant vous offre un cadre magique et idéal pour votre cérémonie, mais également pour vos photos.

Nos Menus

Cocktails dînatoires

Cromesquis de foie gras roulé à la pistache
Croquette de boeuf
Rillette de poulet fumé à l'ananas confit
Maki au Marlin, crème yuzu
Féroce d'avocat à la morue
Mini baguel inspiration pull pork
Verrine ti nain morue
Tempura de piment doux farci
Crevette roulée à la banane plantain
Mini brochette de volaille marinée au caramel d'orange
Tartare de mahi mahi à la tahitienne et gel yuzu
Panacotta au giraumon et mousse curry coco
Tartelette au lambi quenelle de fromage frais acidulée
Supplément 1 euro par bouchée:
Mini macaron noisette truffe
Capuccino d'avocat aux langoustines

Les douceurs
Assortiments de tartelettes citron/choco
Choux farcis à la mangue
Brochette de fruits de saison
Paris-Brest
Verrine coco passion
Eclair café
Rocher coco
Macaron choco-praline
Crème à la citronnelle
Truffes au zeste d'orange
Bouchée fondante chocolat coco

15 pièces / pers (hors supplément) 45€
20 pièces / pers (hors supplément) 60€

Menu Evasion

Canapés (3/pers) & une coupe de champagne

&

Souskay de crevettes marinées aux saveurs des caraïbes et condiments pommes citron
ou
Tatin de légumes tartare condiments tomate avocat

&

Magret de Canard laqué au caramel de maracudja et épices
ou
Pavé de Marlin snacké jus de coque infusé à la citronnelle
Velouté de patate douce et noix de cajoux*

&

Desserts
Demi-sphère chocolat cœur fraise
ou
Tartelette tropicale
"Sablé breton crémeux au citron et fruits"
ou
Croustillant aux trois chocolats

80 €/Pers (eaux, café,thé à table)
1 entrée - 1 plat - 1 dessert
***Option végétarienne**

Nos Menus

Menu Prestige

Canapés (3/pers) & une coupe de champagne

Amuse bouche du chef

Ceviche de Saint-Jacques marinés, confit pomme citron et pickles oignon rouge
ou
Foie gras de canard gelée mangue passion et poudre de pain d'épices
ou
Carpaccio de tomates pesto rosso mayonnaise à l'encre de sèche*

&

Carré d'Agneau en croute d'herbe
ou
Filet de Vivaneau rôti sauce réduit au vin jaune
ou
Risotto de champignons et petits légumes croquants*

&

Entremet chocolat praliné crème anglaise vanille bourbon
ou
Vacherin aux fruits rouges et son crémeux chocolat blanc à la fève de tonka

95 €/Pers (eaux, café, thé à table)
1 entrée - 1 plat - 1 dessert
***Option végétarienne**

Menu Enfant

(3 ans - 12ans)

Au choix:
Steak haché / frites/riz/purée
Blanc de volaille / frites /riz /purée
Pâtes Bolognaise
Boules de glace vanille
Jus de fruits et eaux

30€ / Enfant

Buffet Bokay Nou

Canapés (3/pers)

Duo de Boudins noir et blanc
Chiquetaille de morue
Salade poulet boucané et pickles de papaye pays
Souskay de crevettes aux piments doux
Tartare de Thon
Féroce d'avocat
Panaché de crudités

&

Colombo d'Agneau
Daurade en croute de manioc sauce au lait de coco
ou
Noix de Boeuf, sauce foie gras
Fricassé de Ouassous au piment doux et au gingembre
Accompagnements du chef

&

Brochettes de fruits de saison
Verrine bavarois coco aux zestes de citron
Choux craquelin à la vanille ou café
Finger chocolat banane

85 €/Pers (eaux, café, thé à table)
Plat au choix (1 viande-1poisson)
***Option végétarienne**

Nos Formules Bar

Formule Vins à table 15€/pers

Les Suppléments
Champagne (Nicolas Feuillate ou Mercier) : 70€ la bouteille
Moët & Chandon : 130€ la bouteille

Droit de bouchon champagne
10,00 € par bouteille ouverte

Droit de bouchon vins
5,00 € par bouteille ouverte

OPEN BAR 1
19€ par personne*

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

*Open Bar Soft : 10€/ enfant

OPEN BAR 2
22€ par personne

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

*Open Bar Soft : 10€/ enfant

OPEN BAR 3
33€ par personne

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

*Open Bar Soft : 10€/ enfant

Célébrez la romance avec l'Hôtel Bakoua

Immortaliser le moment

Nous vous proposons une mise à disposition d'un photographe pour l'occasion

Formule n°1 pour 2h00 de présence: **500€**

Formule n°2 pour 6h00 de présence **1400€**

Formule n°3 pour 10h00 de présence **2000€**

Pour toute heure supplémentaire **200€/heure**

Une décoration Original

Une décoration sur mesure pour le plus beau jour de votre vie avec la fleuriste de l'hôtel Bakoua. Fleuriste sur devis.

Pour le vin d'honneur

Afin de rendre cet événement inoubliable, nous pouvons vous proposez un bar à eau de coco pour agrémenter votre vin d'honneur.

Des noix de coco personnalisable et un service barman inclus.

Tarif à partir de 300€.

Les garanties

Nos 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.

Les prix

Les prix sont garantis lors de la pause d'une option qui doit être communiquée par email, celle-ci ne pourra pas excéder 1 mois à la date du devis. Au- delà de cette date, les conditions sont **susceptibles d'être modifiées à la discrétion de l'établissement.**

Les 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 se réserve le droit de **facturer l'intégralité du nombre de couverts prévus** dans le présent devis.

Réservation et modalités de paiements

Le devis ne garantit pas votre réservation.

Passé le 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% (non remboursable). Le solde est à régler une semaine avant la manifestation.

Une carte de crédit vous sera demandée en guise de garantie pour vos droits de bouchons mais également en cas de dégradations de l'espace ou du matériel.

Contactez-nous

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

Mail
commercial@hotel-bakoua.fr

Adresse
97229 | Les Trois-Ilets | La pointe du bout