



HÔTEL BAKOUA
MARTINIQUE

”

Nous créons un
espace de travail
adéquat pour vos
rendez-vous
professionnel

L'équipe du Bakoua

Contact



(+596) 596 66 02 02



(+596) 696 31 26 45



commercial@hotel-bakoua.fr



Pointe du bout, Les Trois-Îlet
97229



**BROCHURE
SEMINAIRE
ET BANQUET**

Un lieu idéal

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 des 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 et gastronomique au Château Briand Au Coco bar, snack-bar sur pilotis, vous dégusterez un délicieux cocktail tropical avec vue panoramique. Nos salons vue mer seront le lieu idéal pour vos réunions et séminaires.

Nos services

Nos lieux de rendez-vous professionnel



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

Nos Capacités



Une salle de réunion :
Le salon Guy de la
Houssaye



Deux restaurants dont
un privatisable : La
Sirène et Le
Châteaubriand



Le salon Guy de la Houssaye



Superficie : 50 m²

Nombre de personne selon la
configuration

Formation en U
20 personnes



Formation école
25 personnes



Formation théâtre
50 personnes



Formation Cercle
20 personnes



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

*Au-delà de 20 participants la
pause est payante

Nos tarifs

300 € la journée
de 8h00 à 18h00

190 € la demi-journée
de 8h00 à 12h00
ou
de 14h00 à 18h00

Le salon Corossol



Superficie : 100 m²

Nombre de personne selon la
configuration

Formation en U
30 personnes



Formation école
35 personnes



Formation théâtre
100 personnes



Formation Cercle
20 personnes



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

*Au-delà de 20 participants la
pause est payante

Nos tarifs

450 € la journée
de 8h00 à 18h00

250 € la demi-journée
de 8h00 à 12h00
ou
de 14h00 à 18h00

Nos restaurants



Châteaubriand



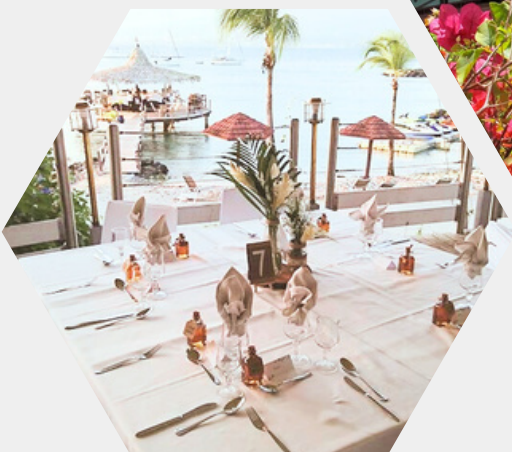
La Sirène

Le Châteaubriand

Privatisation : 1200€

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.

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



La Sirène

(Non privatisable)

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 déjeuner et dîner professionnel.

Capacité : 80 personnes (assis)



Nos journées d'études*

Tarif : 75€ / pers

Ce forfait comprend la location de la salle de **8h00 à 18h00** avec un accueil (eau, café, thé, jus de fruits, mini-viennoiseries et brochettes de fruits) ainsi que le matériel (paperboard, papier, écran, vidéo projecteur)



Une déjeuner du jour

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

**Un cadre
professionnel pour
vos réunions et
séminaires**



Une pause matin

Boissons chaudes, jus de fruits, mignardises sucrées ou salée (à votre convenance)

ET

Une pause après midi

Boissons chaudes, jus de fruits, mignardises sucrées ou salée (à votre convenance)



Une pause matin

Boissons chaudes, jus de fruits, mignardises sucrées et/ou salées (à votre convenance)

ET

Une pause après midi

Boissons chaudes, jus de fruits, mignardises sucrées et/ou salée (à votre convenance)



Une déjeuner du jour

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

Nos 1/2 journées d'études*

Tarif : 65€ / pers

Ce forfait comprend la location de la salle de **8h00 à 12h00** ou de **14h00 à 18h00** avec une pause d'accueil (eau, café, thé) ainsi que le matériel (paperboard, papier, écran, vidéo projecteur)



Une pause matin

Boissons chaudes, jus de fruits, mignardises sucrées et/ou salées (à votre convenance)

ET

Une pause après midi

Boissons chaudes, jus de fruits, mignardises sucrées et/ou salée (à votre convenance)



Une déjeuner du jour

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

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

*Nos forfaits sont applicables à partir de 10 personnes



Formule Petit-déjeuner

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

Nos Pauses

PERMANENTE

5€ par personne

Boissons chaudes et eau minérale

ACCUEIL

Inclus dans journée d'étude, boissons chaudes, jus de fruits et eaux minérales, Corbeille de viennoiserie et brochettes de fruits ou **10€ par personnes**



Réunion en soirée

65€ / pers

Ce forfait inclus la location de la salle de 19h00 à 22h00 avec un accueil rafraîchissant (boissons soft, jus de fruit) ainsi que le matériel (paperboard, papier, écran, vidéo projecteur)



Un cocktail dinatoire

Comprenant une bouteille de vin pour quatre personnes, eau café et thé)

Menu Madras

55€ /pers

(eau, vin et café) à composer vous-même

ENTRÉE

Médailillon de banane plantain roulés à la farine de manioc et brisure de bacon

ou

Ceviche de poisson pickles de piment végétarien
nuage de concombre

ou

Ballotine croustillante de volaille et crémeux au colombo

PLAT CHAUD

Retour de pêche en escabèche aux saveurs des îles
Ragoût de porc boucané Paleron de bœuf confit
aux trois épices

Accompagnements du Chef

DESSERT

Cœur coulant au chocolat et sa crème anglaise

ou

Crumble à l'ananas et sa glace vanille

ou

Salade de Fruits

Nos formules

Nos formules déjeuner/ dîner
comprennent :

Une entrée unique au choix
*(possibilité d'assiette de crudités pour les allergies
ou végétariens)*

Deux plats viande et poisson au choix

Un dessert unique au choix

Menu Caraïbes

75€ HORS BOISSON - 90€ AVEC BOISSON

ENTRÉE

Tartare de Ouassous, bisque siphonnée, betterave
marinée

ou

Noix de joue de porc en chapelure de jambon, jus
réduit purée de choux fleurs caramélisés

ou

Ravioles maison de fruit de mer bouillon de coque
et mini légumes glacés

PLAT CHAUD

Sélection du pêcheur condiment pomme citron
émulsion au chorizo

Filet mignon de porc farcie au champignon et au
piment doux sauce forestière

Magret de canard laqué au sirop d'orange et porto

Accompagnements du Chef

DESSERT

Dôme chocolat passion

ou

Parfait glacé citron coriandre

Le Buffet Bokay nou*

60 €/Pers (eaux, thé, café)

Entrées

Cocktail de boudin noir et blanc
Tartare de mangue épicé et chair de crabe
Accras de morue
Tempura de piment végétarien
Verrine de mousseline de banane plantain et
crevettes marinées

Plats

(2 au choix)

Mijoté de Bœuf aux quatre épices flambés au
Rhum Vieux
Cubes de Thazard à la chapelure de coco sauce
acidulée au curry rouge
Médaillon de Volaille farcie aux condiments
créoles jus de viande réduit
Poisson du moment en court bouillon de poisson

Desserts

Blanc mangé coco
Salade de fruits
Mousse mangue passion
Eclair au chocolat

*à partir de 20 personnes

Menu Enfant

30€/Enfant

Au choix

Steak haché / frites/ riz/ purée Blanc
de volaille / frites/ riz/ purée Pâtes
bolognaise

Les Cocktails Dînatoires

15 pièces / pers (hors supplément) 45€

20 pièces / pers (hors supplément) 60€

Souskay de crevettes en verrine
Sucette de féroce d'avocat
Verrine de gaspacho de concombre ceviche de
poisson gel passion
Macaron au thym et mousse de foie gras Bouchées
bavaroise de banane plantain tartare de Boeuf
épicé
Toast de betterave chèvre miel crumble de manioc
Mini club sandwich
Mini cheesecake salé citron et Pesto Rosso
Panacotta giraumon parmesan et caviar de
courgette

Les douceurs

Tartelette aux fruits exotiques
Choux farcis à la mangue
Brochette de fruits de saison
Paris-Brest
Verrine coco passion
Tiramisu mangue banane
Eclair café
Rocher coco
Macaron choco-praline
Crème à la citronnelle
Truffes au zeste d'orange
Bouchée fondante chocolat coco

Nos Formules Bar

Suppléments

Champagne (Nicolas Feuillate ou Mercier)
70€ la bouteille

Moët & Chandon
130€ par bouteille

Droit de bouchon
10 € par bouteille ouverte

Formule vins à table
15,00€/pers



OPEN BAR N°1

19€ PAR PERS

TI PUNCH (RHUM BLANC ET RHUM VIEUX),
PLANTEUR, PUNCH COCO,
COCKTAIL DE JUS DE FRUIT, EAU



OPEN BAR N°2

22€ PAR PERS.

TI PUNCH (RHUM BLANC ET RHUM VIEUX),
PLANTEUR, PUNCH COCO,
WHISKY, SODAS,
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS, EAU



OPEN BAR N°3

33€ PAR PERS.

TI PUNCH (RHUM BLANC ET RHUM VIEUX),
PLANTEUR, PUNCH COCO,
WHISKY, MARTINI,
GIN, VODKA, BIÈRES,
SCHWEPPE, SODAS,
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS, EAU





HÔTEL BAKOUA
MARTINIQUE

CONTACT



(+596) 596 66 02 02



(+596) 696 31 26 45



commercial@hotel-bakoua.fr



Pointe du bout, Les Trois-Îlet 97229