

“Le mariage est la traduction

en prose du poème de l’amour”

Alfred Bougeard

Pointe du Bout
97229 Les Trois Ilets

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

www.hotel-bakoua.fr

Coordinatrice événementielle : commercial@hotel-bakoua.fr



HÔTEL BAKOUA
MARTINIQUE



BROCHURE MARIAGE

HÔTEL BAKOUA ****



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 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.

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
votre évènement
sur-mesure*

Le Châteaubriand



Le Châteaubriand 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 réception

La privatisation

Nos horaires de privatisation :
17h00-01h00

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

Coût de la privatisation : 1500€

Les services inclus

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



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.

(uniquement avec une prestation de déjeuner ou dîner)

La cérémonie de votre mariage



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.



Cocktail dinatoire

Accras de morue

Croquette de bœuf

Brochette de poulet et ananas flambés au rhum vieux

Brochette de crevette et banane plantain

Terrine de volaille aux piments végétariens

Bonbon de crevette sauvage, fourré au chorizo, vinaigrette verte

Crèmeux de carotte au cumin, servi en verrine

Canapé de rillettes de poisson

Canapés de rillettes de poulet boucané

Canapé de boudin noir

Canapé de tomate

Toast de jambon sec, beurre cornichon

Toast de jambon blanc, beurre moutarde

Toast de saumon fumé

Ti-nain morue

Gravlax de daurade

Pain roulé au porc pays

Mini chou fourré avec une crème de crustacé

Crème prise au foie gras de canard, chutney aux fruits

LES GOURMANDISES

Tartelettes citron/choco

Chou à la crème parfum mangue

Brochette de fruits

Paris-Brest

Verrine coco/passion

Eclair au café

Rocher coco

Macaron choco/pralin

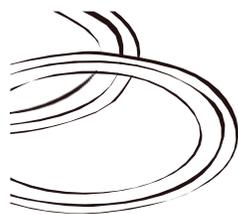
Crème citronnelle

Truffe au zeste d'orange

Bouchée chocolat coco

15 pièces / pers (hors supplément) 75€

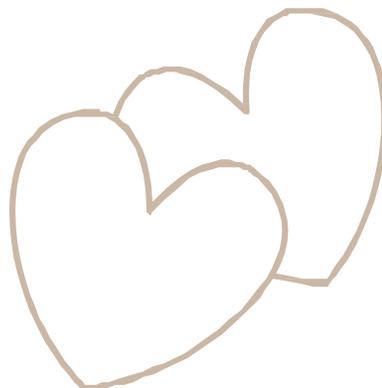
20 pièces / pers (hors supplément) 100€



Nos

--

Menus



Menu Evasion

3 services Art de la table / Service à l'assiette

MISE EN BOUCHE – 3 A CHOISIR

Terrine de poisson aux épices pényi

Brochette de crevette et ananas flambés au rhum vieux

Crèmeux de carotte au cumin, servi en verrine

Canapé de rillettes de poisson

Canapés de rillettes de poulet boucané

Canapé de boudin noir

Toast de jambon sec, beurre cornichon

ENTREES - 1 A CHOISIR

Souskail de crevettes aux saveurs des Caraïbes

Ou Tartare de poisson sur une cassave, crèmeux de légumes

Ou Terrine de volaille aux piments végétariens

PLATS - 1 A CHOISIR

Pavé de Marlin mi-cuit, sauce blanche échalote et citron vert

Ou Poitrine de porc pays confite, jus aux épices et pois-chiches

GOURMANDISES – 1 A CHOISIR

Demi-sphère au chocolat noir, cœur au fruit de la passion

Ou Tartelette tropicale

Ou Croustillant aux trois chocolats

Ou Sablé breton, crèmeux au citron et fruits

Pour les personnes végétariennes ou véganes, le menu sera composé en fonction du nombre de personne concernées.

Les plats chauds sont accompagnés de garnitures du moment aux saveurs locales

95 €/Pers (eaux, café, thé à table)

1 entrée - 1 plat - 1 dessert

Menu Prestige

3 services Art de la table / Service à l'assiette

MISE EN BOUCHE – 3 A CHOISIR

Terrine de poisson, épices péyi

Terrine volaille, piments végétariens

Bonbon crevette sauvage, fourré au chorizo,
vinaigrette verte

Brochette crevette & ananas flambés au rhum vieux

Crèmeux de carotte au cumin, servi en verrine

Canapé de rillettes de poisson

Canapés de rillettes de poulet boucané

Canapé de boudin noir

Toast de jambon sec, beurre cornichon

Toast de saumon fumé

ENTREES – 1 A CHOISIR

Bœuf pressée au foie gras de canard, chutney
banane

Ou Chausson de poulet boucané, papaye verte
en rémoulade

Ou Giraumon en deux textures, en crème froide
et comme un féroce, écume aux herbes

Ou Gravlax de saumon aux épices créoles,
salade fraîcheur

Ou Noix de Saint Jacques, juste
snackée et posée sur une
vinaigrette au giraumon

Ou Ravioles de langouste, bisque légèrement
crémée



Nos Menus



PLATS – 1 A CHOISIR

Ballotine de volaille farci aux petits légumes,
sauce colombo

Ou Gâteau d'agneau à la patate douce comme un
Parmentier et la côte rôtie, jus aux herbes

Ou Filet mignon de porc en croute feuilletée, sauce
moutarde à l'ancienne

Ou Filet de loup caraïbes farci aux épinards, sur une
cassave, bisque de poisson relevée

Ou Pavé de thon mi-cuit, échalotes fondues
au vin rouge

Ou Filet de vivaneau en croute de manioc,
sauce citron vert

Pour les personnes végétariennes ou véganes, le menu
sera composé en fonction du nombre de personne
concernées.

Les plats chauds sont accompagnés de garnitures du
moment aux saveurs locales.

110 €/Pers (eaux, café, thé à table)
1 entrée - 1 plat - 1 dessert



Buffet Bokay Nou

A PARTIR DE 100 PERSONNES

MISE EN BOUCHE - 3 A CHOISIR

Terrine de poisson aux épices péyi

Terrine de volaille aux piments
végétariens

Bonbon de crevette sauvage,
fourré au chorizo, vinaigrette verte

Brochette de crevette et ananas
flambés au rhum vieux

Crèmeux de carotte au cumin,
servi en verrine

Canapé de rillettes de poisson

Canapés de rillettes de poulet boucané

Canapé de boudin noir

Toast de jambon sec, beurre cornichon

Toast de saumon fumé

Buffet froid :

Boudins, noir & blanc

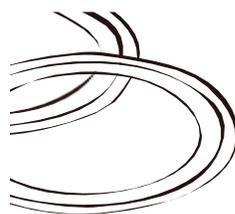
Salade de papaye verte au poulet
boucané

Terrine de volaille aux piments
végétariens et épices créoles

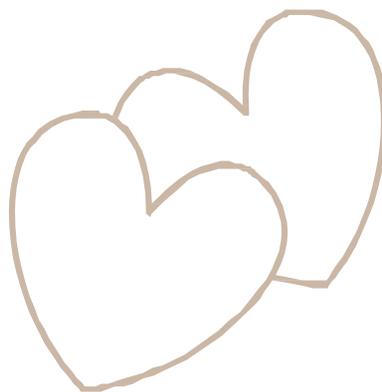
Chiquetaille de morue

Chiquetaille de crevettes et ananas
flambés au rhum vieux

Féroce d'avocat



Nos Menus



Tartare de thon à l'huile d'olive et piments
végétariens

Assortiments de salades fraîches

Buffet chaud :

Filet de daurade en croute, sauce lait de coco

Fricassée de ouassous aux piments doux et
gingembre

Gâteau d'agneau à la patate douce, comme
un Parmentier

Ragout de porc antillais

BAR A DESSERTS

Brochette de fruits

Bavarois coco aux zestes de citron vert,
en verrine

Choux craquelin vanille ou café

Finger chocolat banane

95 €/Pers (eaux, café, thé à table)
Plat au choix (1 viande - 1 poisson)
***Option végétarienne**





Bar



Forfaits BAR

Formule Vins à table 20€/pers

70€/ Btle Nicolas Feuillatte

50€/ Btle Collet

70€/ Btle Mercier

130€ / Btle Moët & Chandon

Droit de bouchon champagne
10,00 € par bouteille ouverte

Droit de bouchon vins
5,00 € par bouteille ouverte



OPEN BAR 3 (permanent)

35€ par personne

Ti punch (rhum blanc et rhum vieux), Planteur, Punch coco, Whisky, Martini, Gin, Vodka, Bières, Schweppes, Coca, Cocktail de jus de fruits, Eaux plate & gazeuse, Eau de Coco, Citronnade, 1 coupe de champagne, vin au verre (rouge, rosé, blanc)

*Open Bar Soft : 11€/ enfant



OPEN BAR 2 (non permanent)

22€ par personne

Ti punch (rhum blanc et rhum vieux), Planteur, Bières, Schweppes, Coca, Cocktail de jus de fruits, Eaux plate & gazeuse,

*Open Bar Soft : 11€/ enfant



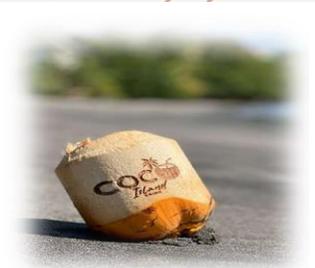
Célébrez la romance avec l'Hôtel Bakoua

Organisation de A à Z de votre conte de fée



Tout est possible

Réservation chambres pour vos convives - TARIFS PREFERENTIELS	0596 66 21 95	Hélène
Décoration chaises		(code couleur à communiquer)
Plan de table		(à transmettre)
Bar avec noix de coco		(à confirmer)
Décoration spéciale		(à confirmer)
Marque place		(à transmettre)
Pain beurre & chocolat		(à confirmer)
Photographe		(à confirmer)
Décoration florale		(à confirmer)
Officiant cérémonie laïque		(à confirmer)
Mini concert live		(à confirmer)
Arrivée ou After sur un catamaran		(à confirmer)
Weedding planner		(à confirmer)
Vins & champagne TARIFS PREFERENTIELS		(à confirmer)
Fontaine de chocolat		(à confirmer)
Champagne Tower		(à confirmer)
Repas de vos prestataires		(à confirmer)
Pliage serviette		(à transmettre)
Nappage table		(à confirmer)



Possibilité d'ajouter au vin d'honneur

Afin de rendre cet événement inoubliable, 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

Réservation modalités de paiement

**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.

Téléphone

(+596) 596 66 02 0
ou(+596) 696 31 26 45

Mail

commercial@hotel-bakoua.fr

Adresse

97229 | Les Trois -Ilets | La pointe du bout

