



RECEPTION DE MARIAGE



Stéphanie PAYET – Commerciale
commercial@boucancanot.com
0262 33 44 46



Face à l'océan, votre mariage à l'hôtel Boucan Canot restera le plus beau jour de votre vie.

Se marier au Boucan Canot, c'est l'assurance d'un moment unique.

Un mariage, une lune de miel sont des moments intenses, précieux et uniques. L'équipe du Boucan Canot vous aidera à les immortaliser en s'appuyant sur une expérience solide de plusieurs années.

Une attention constante, un souci permanent du détail, autant de petites choses qui contribueront à faire de cette expérience une fête inoubliable pour vous et vos invités.

Nos prestations comprennent :

- un conseil compétent depuis la conception projet jusqu'à sa mise en place
- Une salle restaurant avec vue panoramique sur l'océan pouvant accueillir jusqu'à 120-130 convives en places assises et jusqu'à 400 personnes en Cocktail dinatoire
- Des menus aux saveurs et senteurs inoubliables mêlant subtilement le « terroir » créole à la tradition française, orchestrés par notre chef Victor PIGEON et son équipe
- Un accueil et un service irréprochables par des hommes et des femmes compétents pour votre entière satisfaction et celle de vos invités

Vous trouverez dans cette brochure une proposition détaillée pour l'organisation de votre réception.



Stéphanie PAYET – Commerciale
commercial@boucancanot.com
0262 33 44 46



LES ESPACES

Le restaurant La Table du Boucan, les terrasses, ou le jardin ont tous une vue panoramique sur l'Océan et la plage de Boucan Canot, vous assurant un cadre idyllique pour votre Réception

La présence de votre DJ, la location des espaces et leur privatisation* vous est proposée en fonction du nombre de convives adultes :

De 30 à 59 couverts adultes

2500 euros de janvier à septembre
et
3000 euros d'octobre à Décembre

De 60 à 89 couverts adultes

2000 euros de janvier à septembre
et
2500 euros d'octobre à Décembre

De 90 à 130 couverts adultes

1500 euros de janvier à septembre
et
2000 euros d'octobre à Décembre

** attention l'établissement doit honorer la prestation demi-pension des résidents*

LA RECEPTION

Tous nos espaces, à savoir les jardins, le restaurant, les terrasses, ..., bénéficient d'une vue très privilégiée sur la plage de Boucan Canot et l'Océan

Votre soirée se déroulera de 18h45/19h00 à 2h00 du matin.

Néanmoins, le jour de la réception, vous pouvez arriver lorsque vous le souhaitez pour les photos et autres. Le buffet apéritif sera, lui, servi à partir de 18h45-19h00 et la soirée dansante devra s'achever à 2h00 du matin.

Vous pourrez bénéficier gracieusement de notre animation musicale :

Piano Bar le vendredi soir de 18h30 à 20h30

Jazz & Variété le samedi soir à partir de 19h00/19h30 à 21h00/21h30.

Votre DJ pourra dès lors prendre le relais -**Prestation DJ à votre charge**



Stéphanie PAYET – Commerciale
commercial@boucancanot.com
0262 33 44 46



MENU RECEPTION – 110 euros par adulte

Buffet apéritif, une entrée, un plat et gâteau de mariage

130 couverts maximum - enfants inclus

Buffet Apéritif

servi soit sous nos terrasses, ou dans le jardin

Punch maison, vin blanc, vin rouge, kir et boissons sans alcool

Une coupe de Champagne par adulte offerte

6 canapés : un samoussas, un bonbon piment & quatre canapés de saison

Une entrée à choisir parmi ces propositions

Fricassée de queues de camarons au lait de coco et curry thaï,
risotto au vert et sabayon mousseux de crustacé

Ou

Tartare de St Jacques et légumes craquants au vinaigre de riz complet,
bouillon curry coco, biscuit au thé Macha

Ou

Roulé de foie gras au cacao, ganache au piment d'Espelette
et compotée poire, datte et gingembre

Ou

Bisque tiède de langouste vanille au foie gras cru,
crème de mascarpone et lentilles de Cilaos, huile de tandoori et gressin encre de seiche

Un plat à choisir parmi ces propositions

Grosse gambas farce citron vert et coco en pain kadaïf,
palmiste glacé et chutney coco cajou

Ou

Pavé de légine marinée au miso, et laquée, maki végétarien
et jus de crustacés thaï, soca croustillante

Ou

Noix de St Jacques snackées aux épices satay,
mousseline de choux fleur au beurre noisette et craquant au vinaigre noir de kombu

Ou

Filet de bœuf snacké et laqué, oignon en tempura, mousseline de vitelottes à l'huile de
truffe noire et noisette rôtie

Ou

Côtes d'agneau tandoori et curry, risotto de graine de quinoa et lentille caviar façon «
Madras » (coco, raisin sec, ananas et curry indien)

Ou

Filet de canard mariné teriyaki, spaëzel à la farine de châtaigne,
blanc de poireaux confit vanillé, jambon Bellota Ibérique, jus monté au foie gras

Forfait boissons vins, eaux minérales et café OFFERT

Vin = une bouteille pour 3 personnes (toute bouteille suppl. sera facturée 30 €).



Stéphanie PAYET – Commerciale
commercial@boucancanot.com

0262 33 44 46



MENU RECEPTION – 125 euros par adulte

*Buffet apéritif, une entrée, 1^{er} plat poisson, 2^{ème} plat viande et gâteau de mariage
130 couverts maximum - enfants inclus*

Buffet Apéritif

servi soit sous nos terrasses, ou dans le jardin

Punch maison, vin blanc, vin rouge, kir et boissons sans alcool

Une coupe de Champagne par adulte offerte

6 canapés : un samoussas, un bonbon piment & quatre canapés de saison

Une entrée à choisir parmi ces propositions

Voir intitulés complets dans le menu Forfait réception 110€

Fricassée de queues de camarons au lait de coco et curry thaï, ...

Ou

Tartare de St Jacques et légumes craquants au vinaigre de riz complet,...

Ou

Roulé de foie gras au cacao, ganache au piment d'Espelette

Ou

Bisque tiède de langouste vanille au foie gras cru, ...

1^{er} plat – un plat Poisson à choisir parmi ces propositions

Grosse gambas farce citron vert & coco en pain kadaïf, palmiste glacé, chutney coco/cajou

Ou

Filet de loup à la plancha, huitre creuse n2 frite,
panisse au curcuma, légumes racines en julienne et mousseux cresson

Ou

Pavé de légine marinée au miso, et laquée, maki végétarien
et jus de crustacés thaï, soca croustillante

Ou

Noix de St Jacques snackées aux épices satay,
mousseline de choux fleur au beurre noisette et craquant au vinaigre noir de kombu

2^{ème} plat – un plat Viande à choisir parmi ces propositions

Filet de boeuf snacké et laqué, oignon en tempura,
mousseline de vitelottes à l'huile de truffe noire et noisette rôtie

Ou

Filet de veau mariné grawlax, jeune fenouil glacé, blinis de patate douce au citron confit,
jus de boeuf et crustacé à la fève de tonka

Ou

Côtes d'agneau tandoori et curry, risotto de graine de quinoa et lentille caviar façon «
Madras » (coco, raisin sec, ananas et curry indien)

Ou

Filet de canard mariné teriyaki, spaëzel à la farine de châtaigne, blanc de poireaux confit
vanillé, jambon Bellota Ibérique, jus monté au foie gras

Forfait boissons vins, eaux minérales et café OFFERT

Vin = une bouteille pour 3 personnes (toute bouteille suppl. sera facturée 30 €).



Stéphanie PAYET – Commerciale
commercial@boucancanot.com

0262 33 44 46



COCKTAIL DINATOIRE – 75 euros par adulte

Buffet Boissons, 20 canapés par adulte et gâteau de mariage

400 personnes maximum - enfants inclus

Buffet boissons

de 19h00 à 02h00 avec punch maison, vin blanc, vin rouge, kir et boissons sans alcool

+

20 canapés salés par adulte

Exemples Pièces froides

Roulé de carpaccio de thon à la chèvre de Takamaka

Petit choucrumble, crème salée et fromage

Maki nori de thon

Saumon Grawlax, crème légère au curcuma

Verrine de tiramisu salé, marlin fumé et crumble

Roulé de crêpe au sarrasin, ricotta aux herbes

Gaspacho andalou

Mousse de foie gras, porto réduit et figues séchées

Cookie salé aux fruits secs et magret fumé

Exemples Pièces chaudes

Focaccia à l'encre de seiche, Saumon teriyaki

Cromesquis de mozzarella et jambon Serrano

Crevette thaï à la noix de coco

Mini kebab de volaille au ras el hanout

Feuilleté chèvre et anchois, piment Espelette

Accra de légine et ananas

Samoussas aux légumes

Polenta gratiné de parmesan, tomate confite

Yakitori de volaille

Croustillant de crevette wan tan nori

Brochette de poulet et ananas victoria

Beignet de crevette

Cette liste de canapés est susceptible d'être adaptée selon saisonnalité, arrivages, ...



Stéphanie PAYET – Commerciale
commercial@boucancanot.com

0262 33 44 46



GATEAU DE MARIAGE

*Inclus dans les menus Réceptions à 110 et 125 euros par adulte
et dans la formule Cocktail Dinatoire*

Nous vous proposons une sélection de gâteaux que le Chef pourra personnaliser avec figurine, rubans, fleurs ou autres que vous, ou votre décorateur nous fourniront

Croque en Bouche et nougatine

3 choux par personne

2 parfums au choix : vanille, chocolat, café, pistache, noisette ...

OU

Assortiment de deux gâteaux présentés sur structure à étage

« Nectar des îles »

Streusel et biscuit financier noisette, compotée d'ananas, crème diplomate pralinée

« Duo de mousse de fruits et biscuit Joconde »

Biscuit Joconde = amandes, 2 fruits au choix pour le duo de mousse

« Duo de chocolat blanc et noir, croustillant praliné »

« L'Ambroisie »

Pavé de chocolat noir & framboise, biscuit cacao et liqueur de cacao

« Le Fraisier » (Selon la saison)

« Le Choco-Banane »

Mousse chocolat lactée et compotée de banane cannelle, sablé beurre de cacahuète

« L'Erable »

Mousse chocolat noir 70% et caramel d'érable, biscuit à la fève de tonka

« Emotion mangue/letchi, crème mascarpone caramel »

Biscuit dacquois coco, mousse letchi, mousse coco, gelée de mangue et crème mascarpone caramel framboise



MENU ENFANT – 25 euros par enfant de 3 à 12 ans

Buffet apéritif, un plat et un dessert enfant (ou même dessert que les adultes)

Buffet Apéritif

Boissons sans alcool et canapés

Un plat à choisir parmi ces propositions

Cap burger – Pain brioché aux céréales, cœur de Rumsteck haché, tomates, et frites

Ou

Poisson et mousseux du jour, frites

Ou

Blanc de volaille mariné et poêlé et frites

Un Dessert à choisir parmi ces propositions

dessert à l'assiette ci-dessous ou même dessert que les adultes (gâteau)

Une boule de Glaces ou Sorbets

Ou

Salade de fruits frais

Ou

Gâteau au chocolat

REPAS PRESTATAIRES EXTERIEUR

(photographe, DJ, baby sitter)

Nous leur offrirons eaux et un soft durant leur repas

Menu demi-pension du jour (entrée + plat + dessert) = 42 euros par personne

Ou

Plat ou carry « du jour » + dessert = 35 euros par personne

Ou

Baguette sésame au poulet et crudité, frite maison et salade = 19 euros par personne



Stéphanie PAYET – Commerciale
commercial@boucancanot.com

0262 33 44 46



VINS, CHAMPAGNE & DROIT DE BOUCHON

Dans nos formules « clé en mains », un certain nombre de boissons sont comprises :
Buffet apéritif : punch, vin blanc, vin rouge, kir et boissons sans alcool
Durant les diners vins, eaux et café.

LES VINS INCLUS DURANT REPAS

1 bouteille pour 3 personnes (toute bouteille en suppl. vous sera facturée 30 €).

Nos équipes ont sélectionné pour vous : *(sauf rupture)*

Blanc : Villa Grand Cap Sauvignon

Rouge : Costière de Nîmes Mille X

CHAMPAGNE

1 Coupe de Champagne est offerte à l'apéritif de nos formules menus uniquement et pas dans la formule cocktail.

Vous pouvez compléter l'offre des boissons incluses :

Jacquart, "Brut Mosaïque" Appellation Champagne Contrôlée

De 1 à 15 bouteilles

55 euros la bouteille 75cl

De 16 à 30 bouteilles

50 euros la bouteille 75cl

A partir de 31 bouteilles

45 euros la bouteille 75cl

Ricard

55 euros la bouteille 70cl

Vodka

50 euros la bouteille 70cl

Martini blanc ou rouge

45 euros la bouteille 1l

Whisky J&B ou Johnnie Walker Red Label

55 euros la bouteille 70cl

DROIT DE BOUCHON

Vous pouvez, aussi, apporter vos alcools de l'extérieur, et **un droit de bouchon vous sera facturé** :

Vins : **15 euros par bouteille de 75cl**

Champagne : **18 euros par bouteille de 75cl et 36 € pour magnum de 150 cl**

Autres Alcools : **30 euros par bouteille**



Stéphanie PAYET – Commerciale
commercial@boucancanot.com

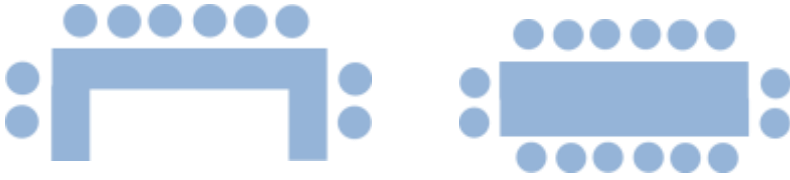
0262 33 44 46



PLAN DE TABLE

Table d'honneur :

Rectangulaire de 6 à 16 pers maximum



ou

Ovale ou ronde de 8 pers maximum



Table convives :

Ovales jusqu'à 8 personnes maximum



Pour un placement à table fluide, nous vous demandons de nous fournir :

Un tableau EXCEL avec votre liste d'invités. Liste classée **par ordre alphabétique** avec Nom + Prénom + Nom/Numéro de la table, en face

	NOM	PRENOM	AD ou ENF	Nom ou N° de table	allergie, végétarien/lien, intolérance
1	ANGUS	Jamie	AD	ORCHIDEE	
2	HOARAU	Marie Claude	AD	FRANGIPANIER	végétalien (ni viande ni poisson / pas de produits laitier - mais ok pour les œufs)
3	HOARAU	Dolly	ENF	FRANGIPANIER	
4	HOARAU	Ludivine	AD	FRANGIPANIER	
5	HOARAU	Bertrand	AD	FRANGIPANIER	
6	KINOO	Jean Pierre	AD	HIBISCUS	
7	KINOO	Christine	AD	ORCHIDEE	
8	LE GARREC	Antoine	AD	HIBISCUS	Allergie crustacés
9	LE GARREC	Jean Luc	AD	FRANGIPANIER	
10	LE GARREC	Mathéo	ENF	FRANGIPANIER	
11					
12					

FLEURS et DECORATION

Les compositions florales, centres de tables, et décoration 'générale' sont à votre charge. La décoration de la salle est **possible le jour même à partir de 15h30** (après le service de midi). Selon saison, la décoration peut commencer en matinée.

Les « Interdits » :

Vraies bougies : dangereux pour notre restaurant où le bois est très présent

Les confettis

Le lancer de lanternes : « dangereux » pour notre toiture et pas écologique.

Voici quelques **suggestions de FLEURISTES** :

Shoping Fleurs

02 62 24 31 52 / 06 92 61 95 72

Site Internet : www.shopingfleurs.net

Impression Nature

Isabelle 0692 15 25 85

Site Internet : www.impression-nature.com - E-mail : impressionnature@yahoo.fr

Il était une Fleur

0692 26 59 63

Site Internet : www.iletaitunefleur.book.fr E-mail : iletaitunefleur974@gmail.com

WEDDING PLANER :

Pour vous aider à organiser votre cérémonie laïque, votre décoration, ...

UN MARIAGE PARFAIT

Yasmine JOACHIM 06 92 31 75 18

contact@mariagereunion.com

M&VOUS

Marie FONTAINE 06 92 35 92 70

pauline@metvous.re

BLOOMINGDAY

Anne-Valérie FONTAINE 0692 41 08 91

annevalerie@bloomngday.fr

GREEN IDYLLE

Anne Lecat - 06 92 23 34 59

anne@green-idylle.com

MA REGISSEUSE

Chloé MERELLE 06 92 44 84 97

contact@maregisseuse.com

ZOT MARIAGE

Yann 0692 66 89 40

yann@zotmariage.re



Stéphanie PAYET – Commerciale
commercial@boucancanot.com

0262 33 44 46



HEBERGEMENT

Nous avons le plaisir d'offrir aux jeunes mariés une chambre DELUXE Double & 2 petits déjeuner pour la nuit où la Réception est organisée.

Selon nos disponibilités, nous offrirons un 'surclassement' en Suite JUNIOR double

Si vous préférez un 'surclassement' en Suite SENIOR JACUZZI®, les suppléments suivants seront facturés :

90 euros de janvier à septembre de surclassement

150 euros d'octobre à décembre de surclassement

Pour vos invités, une réduction sera appliquée sur nos tarifs publics :

25% de janvier à septembre (attention : nombre « limité » de chambres si une seule nuit réservée)

15% d'octobre à décembre (attention : nombre « limité » de chambres si une seule nuit et du 22 déc. au 4 janv. minimum de 4 nuitées obligatoires)

ANIMATION MUSICALE

Animation musicale possible jusqu'à **2h00 du matin au plus tard**

« Arrêté préfectoral et municipal – zone résidentielle » oblige, cet horaire est inflexible.

Vous pourrez bénéficier gracieusement de notre animation musicale :

Piano Bar le vendredi soir de 18h30 à 20h30

Jazz & Variété le samedi soir à partir de 19h00/19h30 à 21h00/21h30.

Votre DJ pourra dès lors prendre le relais et son animation musicale s'achèvera à 02h00 du matin.

Voici quelques **suggestions de DJ/ANIMATEUR**

DJ & Co – Olivier HOAREAU 0692 60 85 60 – Email : djnco@hotmail.fr

FF ANIMATION -Fabrice Fontaine 0693 60 72 74- Email : fontainefabr@wanadoo.fr

FEUX D'ARTIFICE

Bangui Artifice 0692 76 69 83 maisonbangui@gmail.com

Feu d'artifice à prévoir avant le passage à table, soit à 20h30 au plus tard



Stéphanie PAYET – Commerciale
commercial@boucancanot.com
0262 33 44 46



PARKING

Le parking de l'hôtel est exclusivement aux résidents

Une place de parking sera cependant réservée pour la voiture des mariés

Merci de bien vouloir informer vos invités qu'ils devront se garer à l'extérieur de l'enceinte de l'hôtel, sur les parkings publics. Nous vous remercions par avance pour votre compréhension.

Il existe un service de gardiennage pour sécuriser le parking extérieur (prix forfaitaire de 220 € TTC la soirée de 18h30 à 02h30 - Tarif à confirmer).

CONDITIONS DE VENTE ET D'ANNULATION

Pour confirmer votre réservation un acompte de 50% est demandé

Un échéancier peut être proposé :

30% à la confirmation et le reste de l'acompte 2 mois avant la réception ou au fur et à mesure ...

Quoi qu'il en soit, 2 mois avant la réception vous devez avoir réglé 50% de votre dossier

Le solde du dossier est à régler au départ de l'hôtel

Exemple : pour un dossier de 6500 euros où l'acompte 50% est de 3250 euros :

1950 euros à verser à la réservation

1300 euros à verser au plus tard 2 mois avant la réception

Et 3250 euros à verser sur place le soir de la réception

La facturation finale sera établie selon le nombre de convives confirmé 72h avant la réception à + ou – 10 personnes

Pour toute annulation de réservation survenant plus de 30 jours avant l'événement, l'hôtel facturera 30% des prestations réservées et annulées.

Pour toute annulation survenant entre 30 jours et 9 jours de la soirée, l'hôtel facturera 50% du prix des prestations réservées et annulées.

Pour toute annulation 8 jours avant la soirée, l'hôtel facturera la totalité des prestations réservées et annulées, même s'il ne s'agit que d'une annulation partielle

Nous espérons que cette offre retiendra votre attention.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Dans l'attente et le plaisir de vous accueillir à l'hôtel Boucan Canot, nous vous adressons l'assurance de nos meilleures salutations.



Stéphanie PAYET – Commerciale
commercial@boucancanot.com
0262 33 44 46

