



Royal  
TAHITIEN

HÔTEL - BAR - RESTAURANT

## **EVENEMENTS**

Plaquette de présentation  
2025



## NOS ESPACES

Le Royal Tahitien vous propose plusieurs lieux dans un magnifique jardin tropical de 3 hectares.

- **La Salle de Banquet** – 450 m<sup>2</sup> pouvant accueillir jusqu'à 450 personnes, avec extension possible dans les jardins, vous offre un cadre unique puisqu'elle jouxte d'une part notre magnifique jardin et de l'autre le bord de mer, avec une vue imprenable à la fois sur le Diadème et sur Moorea. Salle entièrement ouverte sur l'extérieur.

Occupation jusqu'à 17h maximum. Animation musicale en acoustique uniquement.

- **Le Salon VAI ARII** – 70 m<sup>2</sup> pouvant accueillir jusqu'à 65 personnes, climatisé, en bord de mer, avec terrasse extérieure. C'est l'espace idéal pour vos réunions, séminaires ou repas privés.

La salle est équipée d'un écran TV 55" tactile avec Windows 10 intégré.

½ journée (forfait pour 4h) 30 000 CFP

Journée / Soirée 50 000 CFP

Tarif de Mise en place Cocktail ou Dîner sur demande

**Prévoir une solution en cas de pluie, LOCATION DE CHAPITEAU A LA CHARGE DU CLIENT**

## LOCATION MATERIEL

Fournitures sur demande :

Paper board et marqueurs

Vidéoprojecteur

Matériel de sonorisation

OFFERT

10 000 CFP

à la demande

## FORMULES COCKTAIL SALEES

Pour tous nos forfaits salés, 12 à 15 pièces par personne

**Forfait Amuse Bouche** : assortiment de quiche, pizza, feuilletés fromage, feuilletés saucisse (12 pièces par personne)

Pour 15 personnes	25 000 CFP
Pour 30 personnes	47 000 CFP
Pour 45 personnes	66 500 CFP
Pour 60 personnes	80 500 CFP

**Forfait Cocktail Matotea** : Canapés au Poisson Fumé, Canapés Jambon Fromage, Canapés Coppa, Canapés Terrine Campagnarde, Feuilletés fromage, Feuilletés Tomate, Feuilletés Saucisse, Won Ton (12 pièces par personne)

Pour 20 personnes	39 000 CFP
Pour 45 personnes	87 000 CFP
Pour 60 personnes	116 000 CFP
Pour 80 personnes	153 000 CFP

**Forfait Cocktail Temehani** : Verrines de tartare japonais, Verrine de poké hawaïen, Gougère au magret fumé et oignons confits, Gougères à la mousse de foie gras, Toasts de poissons fumés, Toasts de fromage de chèvre et miel, Mini feuilletés aux anchois, mini feuilletés aux crevettes, mini feuilletés aux champignons et mozzarella (12 pièces par personne)

Pour 30 personnes	65 500 CFP
Pour 50 personnes	108 000 CFP
Pour 70 personnes	150 000 CFP
Pour 100 personnes	212 500 CFP

**Forfait Cocktail Orohena** : Gougères au Magret fumé, Gougères de Crevettes, Won Ton, Tofu pané, Chaud froid de Thon, Verrine de Tartare exotique, Rouelle de Thazard fumé et avocat, Rose de saumon fumé, Brochettes de Poulet au citron, Nems, Bouchons, Brochettes de Thon, Quiche Fafa et Crevettes, Brochettes de Crevettes, Samossa de Poulet, Croquettes de Uru au « Puatoro », Brochettes de Bœuf Teriyaki (15 pièces par personne)

Pour 30 personnes	95 000 CFP
Pour 50 personnes	157 500 CFP
Pour 70 personnes	218 700 CFP
Pour 100 personnes	308 700 CFP



## FORMULE COCKTAIL SUCREE

**Forfait Cocktail Aorai** : Tarte coco, Tartelette caramel, Choux à la crème, Fondant au chocolat, Mille feuille à la vanille, Mousse au chocolat (3 pièces par personne)

**Forfait Cocktail Taalone** : Tarte citron, Tartelette goyave, Mini éclair, Truffes au chocolat maison, Mille feuille caramel, Salade de fruits en verrine (3 pièces par personne)

Pour 30 personnes	25 000 CFP
Pour 50 personnes	41 000 CFP
Pour 70 personnes	57 500 CFP
Pour 100 personnes	81 000 CFP

## PAUSE CAFE

**Pause Café :** 900 F.TTC / pers  
Café, Thé, Eau

**Pause Détente :** 1.500 F.TTC / pers  
Café, Thé, Eau, Rotui, Viennoiseries ou mignardises

Supplément fruits frais 700 F.TTC / pers





## LES GÂTEAUX

Mimosa, Forêt Noire, Moka	jusqu'à 10 personnes	7.500 F.TTC
	jusqu'à 15 personnes	11.250 F.TTC
	jusqu'à 25 personnes	18.500 F.TTC
	jusqu'à 35 personnes	25.550 F.TTC

### Gâteau d'anniversaire

	Pour 6 pers.	Pour 8 pers.	Pour 12 pers
Moelleux aux trois chocolats	5.800 F.TTC	7.000 F.TTC	10.500 F.TTC
Tiramisu	5.800 F.TTC	7.000 F.TTC	10.500 F.TTC
Mille feuille à la vanille	5.800 F.TTC	7.000 F.TTC	10.500 F.TTC
Cheesecake coulis framboise	5.800 F.TTC	7.000 F.TTC	10.500 F.TTC
Charlotte aux Litchis	5.800 F.TTC	7.000 F.TTC	10.500 F.TTC
Tarte coco	5.800 F.TTC	7.000 F.TTC	10.500 F.TTC



### Gâteau de Mariage (minimum 25 pers)

Pièce montée: Choux & Nougatine	900 F.TTC par pers.
Gâteau traditionnel: Génoise, Crème et Meringue Italienne	700 F.TTC par pers

*Droit d'assiette pour gâteau de l'extérieur 250 F/personne*

## PRESTATION CREPES

Crêpes à volonté (chocolat , sucre, confiture)	de 25 jusqu'à 50 personnes	30.000 F.TTC
	de 51 jusqu'à 100 personnes	60.000 F.TTC
	de 101 jusqu'à 200 personnes	120.000 F.TTC



## MENUS

### Menu à 4.900 /pers.

Tartare de Thon aux fruits de saison  
Ou  
Bruschetta Mozza-Serrano, Tomates Confites  
\* \* \*  
Joue de Bœuf façon bourguignon  
Ou  
Poisson du jour, sauce à la Vanille  
\* \* \*  
Tatin Papaye façon Grand-mère  
Ou  
Profiteroles maison

### Menu à 5.800 F/pers

Carpaccio de Bœuf, Roquette et Piment d'Espelette  
Ou  
Duo de Tartare aux saveurs du Fenua  
\* \* \*  
Papillote de Oe'o  
Ou  
Ballotine de volaille  
\* \* \*  
Fondant Carambar et Chocolat Blanc  
Ou  
Crumble de Pommes et Poires au citron vert

### Menu à 6.500 F/pers.

Saumon Gravlax à l'Aneth et Blinis  
Ou  
Escalope de Foie Gras poêlée, Chutney des îles  
\* \* \*  
Pavé de saumon sauce meurette  
Ou  
Bœuf Wellington sauce Foie Gras  
\* \* \*  
Charlotte aux Litchis  
Ou  
Cœur coulant chocolat



### Menu à 5.500 F/pers

Fricassée de ris de veau servis en vol au vent  
Ou  
Carpaccio de thon au miel et aux herbes  
\*\*\*  
Aumonière de mahi mahi sauce bordelaise  
Ou  
Bavette à l'échalotte  
\*\*\*  
Tiramisu à l'Amaretto  
Ou  
Royal Chocolat

### Menu de saison à 5.700 F/pers

Demandez nos suggestions du moment

Réservation minimum 7 jours avant

Pour un groupe (minimum 8 pers et maximum 30 personnes) il faudra choisir le même **MENU** pour tous les convives, choix des entrées, plats et desserts de chacun à renseigner au moins 72 heures à l'avance  
Produits sous réserve d'arrivage

### FORMULES « CONVIVIALES » au choix

(Minimum 24 personnes—maximum 40 personnes, boissons non comprises,  
1 plat de chaque choix par table de 8 personnes, sans recharge)

#### FORMULE FRANÇAISE : 3.500 F / personne

Salade de Terrine de poisson Maison  
Salade de Tomates et Feta  
Mahi Mahi façon meunière  
Poulet Chasseur  
Bœuf Bourguignon  
Riz Pilaf  
Haricots Verts  
Purée de Pommes de Terre

#### FORMULE POLYNÉSIENNE : 4.000 F / personne

Poisson Cru,  
Sashimi  
Petits Perroquets à la vapeur  
Poulet au Fāfā,  
Pūa Choux  
Uru et Taro,  
Fei et Banane  
Riz Blanc

## BUFFETS au choix

(Minimum 30 personnes, boissons non comprises, toute commande devra être consommée sur place et ne pourra être emportée)

### BUFFET ENFANTS : 3 500 F / pers

**Buffet Chaud :** Hamburger, Chicken burger, Hot Dog, Quiche, Pizza, Nuggets, Frites

**Dessert :** Gâteaux maison, Ice Cream

### BUFFET BARBECUE : 4.900 F / adulte (3.430 F/enf-12 ans)

**Buffet Froid :** Poisson cru au lait de Coco, Salade de pommes de terre, Crudités

**Buffet Chaud :** Steak grillé sauce au poivre, Poulet façon Tex Mex, Assortiment de saucisses, Steak de haura sauce roquefort, Riz, Frites

**Dessert :** Assortiment de fruits de saison

### BUFFET OA OA : 5.500 F / adulte (3.850 F/enf-12 ans)

**Buffet Froid :** Salade Terre et Mer, Salade César, Terrine de Oe'o et crevettes, Mi-cuit de thon aux épices, Poisson cru au lait de coco, Crudités

**Buffet Chaud :** Fish and Chips, Thazard crème au safran, Blanquette de volaille, Pavé de bœuf aux 3 baies, Riz Madras, Frites, Gratin dauphinois

**Dessert :** Assortiment de crêpes

### BUFFET FESTIF : 5.900 F / adulte (4.130 F/enf-12 ans)

**Buffet Froid :** Taboulé, Salade de pâtes, Salade Feta et tomates cerises, Cole-slaw, Carpaccio de bœuf au piment d'Espelette, Poisson cru au lait de coco

**Buffet Chaud :** Escalope de saumon des dieux au rea tahiti, Moules marinières persillées, Prime ribs, Civet de porc, Fricassée d'agneau au curry et lait de coco, Riz, Gratin du fenou, Frites, Jardinière de légumes,

**Dessert :** Tiramisu, Cheesecake aux 2 saveurs, Palais Royal, Tarte à la goyave, Tarte citron, Crêpes

### BUFFET MA'A TAHITI : 6.000 F / adulte (4.200 F/enf-12 ans)

Poisson cru au lait de Coco, Fafaru, Taïoro, Poulet fafa, Pua choux, Porcelet rôti au lait de coco, Lames de Thon façon Kaina, Poisson du lagon grillé, Pahua au Curry et Lait de coco, Fei, Taro, Uru, Patate Douce, Mitihue, Poe Banane, Poe Papaye, Ipo

### BUFFET BRINGUE : 6.700 F / adulte (4.690 F/enf-12 ans)

**Buffet Froid :** Salade Périgourdine, Poisson cru au lait de coco, Terrine de Thon, Carpaccio de Thazard au Réa Tahiti et Piment d'Espelette, Assortiment de Crudités

**Buffet Chaud :** Train de Côtes sauce Jack cuisson basse température, Magret de canard au Miel, Poitrine de Porc Tandoori, Perroquet pané au Coco, Moules marinières, Gratin du Fenou, Haricots Verts, Riz, Frites

**Dessert :** Farandole de Pâtisseries, Stand de crêpes

### BUFFET ROYAL TAHITIEN : 7.500 F / adulte 5.250 F/enf-12 ans)

**Buffet Froid :** Toasts de Mousse de canard, Buisson de Crevettes, Assortiment de Crudités, Poisson Cru, Saumon Gravlax, Carpaccio de boeuf

**Buffet Chaud :** Filet de Volaille aux Morilles, Filet de bœuf Wellington, Ballottine de Perroquet aux Crevettes flambés au Pastis, Saumon aux Poireaux, Roti de porc à l'ananas, Gratin de Patate douce, Haricots Verts, Riz Pilaf

**Dessert :** Moelleux aux trois chocolats, Tarte aux fruits de saison, Entremet Caramel-Choco, Cheesecake Framboises, Salade de Fruits Frais

## LES BOISSONS

Bière pression au pichet de 1,5 litres	2 500 CFP/ unité
Bière pression en distributeur de 3,5 litres	5 000 CFP/ unité
Bière pression classique en fût de 20 litres	20 000 CFP/ unité
Punch au pichet de 1,5 litres	5 500 CFP/ pichet
Martinelli's	2 800 CFP / btle

### Forfait boissons

**Forfait eaux :** (par table de 8 personnes) **550 CFP/pers.** **4 400 F.TTC /table de 8**  
4 bouteilles Eau plate, 2 bouteilles eau gazeuse, 8 cafés

**Forfait soft drink :** (par table de 8 personnes) **1 000 CFP/pers.** **8 000 F.TTC /table de 8**  
4 bouteilles Eau plate, 2 bouteilles de jus de fruits et 2 bouteilles de soda, 8 cafés

**Forfait Vitis :** (par table de 8 personnes) **1 500 CFP/pers.** **12.000 F.TTC /table de 8**  
4 bouteilles Eau plate, 2 bouteilles eau gazeuse, 2 bouteilles de vin de notre sélection\*, cafés

\* Orangerie de Carignan & Tariquet Sauvignon

### Les droits de bouchons

Les droits de bouchons sont acceptés uniquement si un des forfaits ci-dessus a été choisi

Droit de bouchon par bouteille de vin (75cl) 2 500 CFP/Btle

Droit de bouchon par bouteille de champagne (75 cl) 2 500 CFP/Btle

# FORMULE ANNIVERSAIRE PISCINE

De 12h à 17 h Sur réservation uniquement

## Forfait à 60.000 Fcfp

Jusqu'à **15** enfants et **2** adultes maximum  
(Enfants de 5 à 12 ans)

Assortiment de canapés, Quiche et Pizza  
OU

Assortiment de panini, croque monsieur, hot dog et Pizza  
Gâteau d'Anniversaire  
(Forêt Noire, Mimosa ou Tout Chocolat)

Bonbons

4 Btles de Sodas, 6 Btles Eau Royale  
et 4 Boites de Jus

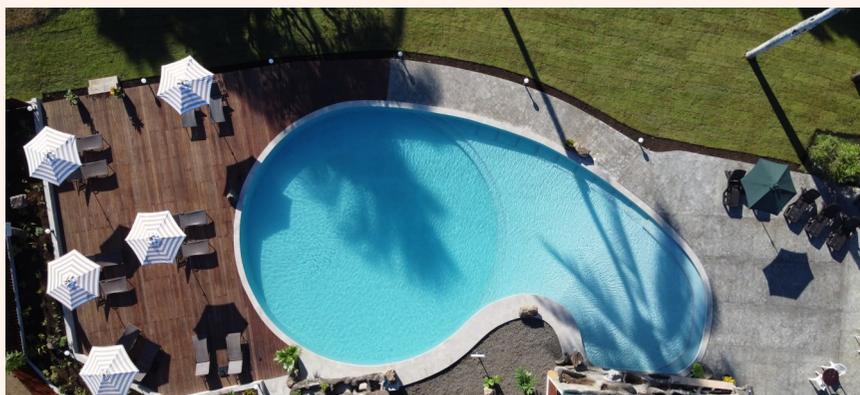
Accès Piscine

Serviettes non fournies - Baignade non surveillée

Boissons et nourriture d'origine extérieure sont interdites.

La présence d'un adulte lors de la prestation est  
obligatoire et organisée par vos soins.

Acompte de 50% à la réservation, le solde le jour de l'événement,  
annulation **5 jours** à l'avance



## OPTION ANNIVERSAIRE

- Combo Toboggan- Trampoline gonflable : à la demande
- Toboggan gonflable : à la demande
- Pinata non garnie à la demande
- Clowns à la demande
- Maquilleuses à la demande

*\* Sous réserve de changement sans préavis des prestataires*





Faites une pause, plongez dans le bonheur !  
Profitez d'une journée au bord de notre piscine  
avec notre Day Pass.

40.50.40.40

RECEPTION@ROYALTAHITIEN.PF

# Day Pass PISCINE

5.000xpf/pers. du lundi au vendredi  
6.000xpf/pers. les week-ends et jours fériés  
*(Inclus : crédits restaurant de 3.000xpf/pers.)*



## CONDITIONS DE RESERVATION

Pour toute réservation de salon ou de prestation il vous sera demandé un acompte.

- 50% d'acompte à la signature du contrat pour confirmer la prestation
- solde le jour de l'événement

## CONDITIONS D'ANNULATION

Dès lors que la prestation ou l'événement entre l'hôtel et le client est validé , les conditions d'annulation sont les suivantes :

- Pour une privatisation, toute annulation survenant moins de 30 jours avant la date de la prestation: paiement de 50% du montant global
- Pour toute autre prestation réservée: annulation moins de 7 jours avant la date de la prestation: paiement de 50% du montant global
- Pour toute annulation moins de 48h avant l'évènement : paiement de 100% du montant global

## NOS COORDONNEES

Hotel – Restaurant ROYAL TAHITIEN  
88, Rue Temarii – Pirae

BP 40 003 – 98713 Papeete  
Tel : 40 50 40 40 - Fax : 40 50 40 41



[www.royaltahitien.pf](http://www.royaltahitien.pf)

Royal Tahitien Officiel



## VOTRE CONTACT

**Mlle Vaitiare MANUEL**  
Responsable Séminaires et Banqueting

[v.manuel@royalpolynesia.pf](mailto:v.manuel@royalpolynesia.pf)

Tel: 40 50 40 47