LE MERIDIEN TAHITI

Menus et tarifs fêtes de fin d'année 2015 – Sous réserve de modification sans préavis

JEUDI 24 DECEMBRE 2015

Le Réveillon de Noël

RESTAURANT LA PLANTATION

20h00 Dîner spectacle

Adulte 12 500 TTC – Apéritif offert

Enfant 6 250 TTC – Boisson offerte – de 5 à 11 ans inclus

Offert pour les enfants de moins de 3 ans

Spectacle de danse Polynésien, animation musicale et passage du Père Noël

Nos coquillages et crustacés

Station d'huîtres, Crevettes de la presqu'île, Assortiment de coquillages et crabes A la tranche

Saumon fumé, servi avec une crème fouettée citronnée, oeufs de saumon et blinis

Les incontournables

Ballottine de foie gras à la vanille de Tahiti, compotée de mangues poivrées, plateau de charcuterie fine Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, petites câpres et pistou

Plateau de fromages de France

Les classiques

Salade de poisson cru au lait de coco.

Poisson cru à la chinoise.

Tartare de thon.

Mito.

Fafaru de thon,

Poisson cru taioro,

Korori à l'huile d'olive et citron vert,

Petits farcis.

Assortiment de sushis

Mi cuit de thon rouge aux épices

Dans nos filets

Poêlée de crevettes de la presqu'île flambées au pastis, ail et fines herbes Pavé de saumon et noix de Saint-Jacques sauce Champagne

Nos viandes et volailles

La traditionnelle dinde farcie, sauce périgourdine, poêlée de champignons ail et fines herbes
Filet de boeuf cuit au four « façon Wellington' » foie gras poêlé et morilles, une sauce au Brouilly
Pièce de gigot d'agneau rôtie au four, jus tranché
Poêlée de légumes frais à l'huile de truffe blanche
Riz au jasmin et parfumé à la coriandre et citronnelle
Gratin de patates douces parfumé à la vanille de Tahiti

Soupe du jour

Velouté d'asperges, crème fouettée à la poudre de cèpes

Nos desserts

Bûches de Noël et gourmandises de saison Station de crêpes

.E MERIDIEN TAHITI

Menus et tarifs fêtes de fin d'année 2015 - Sous réserve de modification sans préavis

RESTAURANT LE CARRE

20h00 Dîner menu fixe

11.000 TTC - Cocktail au Champagne offert Adulte Enfant 5.500 TTC - Boisson offerte - de 5 à 11 ans inclus

Offert pour les enfants de moins de 3 ans

Hors boissons Animation musicale

Chausson au foie gras et pomme Granny Smith à l'huile de truffe, salade fraîche au vinaigre balsamique blanc

Carpaccio de crevettes nacre au jus de yuzu, coriandre fraîche et sorbet coco

Caille farcie mousseline façon soubise et croquant de céleri

Financier pistache, crémeux framboise et croustillant chocolat

VENDREDI 25 DECEMBRE 2015

Le Jour de Noël

RESTAURANT LA PLANTATION

07h00 Brunch de Noël - Traditionnel Buffet Tahitien

Adulte 5 200 TTC

2 600 TTC - de 5 à 11 ans inclus Enfant Offert pour les enfants de moins de 3 ans

Animation musicale avec un groupe de musique polynésien – UKULELE

Hors boissons

RESTAURANT LE CARRE & POOL BAR

A la Carte

JEUDI 31 DECEMBRE 2015

La Saint Sylvestre

RESTAURANT LA PLANTATION

20h00 Dîner spectacle

16 990 TTC - Apéritif offert & Coupe de Champagne à minuit Adulte

Enfant 8 495 TTC - Boisson offerte - de 5 à 11 ans inclus

Offert pour les enfants de moins de 3 ans

Distribution de cotillons

Spectacle de danse Polynésien

Nos coquillages et crustacés

Huîtres,

Crevettes de la presqu'île, Assortiment de coquillages et crabes

A la tranche

Saumon fumé, servi avec une crème fouettée citronnée, oeufs de saumon et blinis

Les incontournables

Ballottine de foie gras à la vanille de Tahiti, compotée de mangues poivrées, plateau de charcuterie fine Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, petites câpres et pistou Saumon mariné au zeste de combawa Salade périgourdine Plateau de fromages de France

Le Méridien Tahiti

PO Box 380 595, Tamanu, Punaauia, 98 718, Polynésie française

S 17°38' W 149°36'

T +689 40 47 07 07

F +689 40 47 07 28

Les classiques

Salade de poisson cru au lait de coco,
Poisson cru à la chinoise,
Tartare de thon,
Mito,
Fafaru de thon,
Poisson cru taioro,
Korori à l'huile d'olive et citron vert,
Petits farcis,
Assortiment de sushis
Mi cuit de thon rouge aux épices

Dans nos filets

Filet de perroquet et mahi mahi rôtis au beurre d'épices, fafa à la crème de vanille de Tahiti Pavé de saumon et méka, émulsion de Champagne à la vanille de Tahiti

Nos viandes et volailles

Magret de canard gras rôti au sautoir, raisins et figues violettes
Dinde farcie aux marrons sauce forestière
Rôti de cerf sauce grand veneur
Filet de boeuf cuit au four « façon Wellington' » foie gras poêlé et morilles, une sauce au Brouilly
Pièce de gigot d'agneau rôtie au four, jus tranché
Poêlée de légumes frais à l'huile de truffe blanche
Riz blanc
Risotto crémeux, parmesan et asperges

Soupe tradition

Soupe à l'oignon traditionnelle, croûtons gratinés au fromage

Nos desserts

Bûches de Noël et gourmandises de saison Station de crêpes

RESTAURANT LE CARRE

20h00 Dîner menu fixe

Adulte 14 990 TTC – Coupe de champagne à prendre à l'apéritif ou au bar l'Astrolabe

Enfant 7 495 TTC – Boisson offerte – de 5 à 11 ans inclus

Offert pour les enfants de moins de 3 ans

Distribution de cotillons

Hors boissons

Huîtres gratinées au Champagne, échalotes au vin rouge, toasts grillés

Filet de bar rôti, purée de brocolis, oignons marinés, churros à la tapenade, jus brun à l'ail

Pavé de biche rôti, abricots à la cannelle, purée de châtaignes et jus aux airelles.

Mousse légère aux deux chocolats, croquant de cacahuètes salées, fruits rouges et tuile au grué de cacao

LE MERIDIEN TAHITI

Menus et tarifs fêtes de fin d'année 2015 – Sous réserve de modification sans préavis

VENDREDI 01 JANVIER 2015

Le 1er Jour de l'Année

RESTAURANT LA PLANTATION

07h00 Brunch du Nouvel An – Traditionnel Buffet Tahitien

Adulte 5 200 TTC

Enfant 3 000 TTC – de 5 à 11 ans inclus Animation musicale avec Hans au piano Offert pour les enfants de moins de 3 ans

Hors boisson

RESTAURANT LE CARRE

A la carte