



**KARIBEA**  
SAINTE-LUCE HOTEL  
\*\*\*

---

*Amyris, Amandiers, Caribia*

vous adressent leurs félicitations pour  
ce merveilleux évènement que vous préparez.

Que ce grand jour marque le début  
d'une belle aventure pour vous deux.

*Carte de buffets et menus*



## Apéritif **OPTION 1**

Rhum Blanc, Rhum Vieux, Whisky, Martini, Planteur, Punch Coco, Sodas, Jus de Fruits, Eau Plate, Eau Gazeuse, Olives Sauce Créole & Cacahuètes  
Open Bar Softs

15€ par adulte

## **OPTION 2**

Option 1 +  
Mojito, Piña Colada, Karibea Flip, Cocktails en open  
pendant 1h

20€ par adulte

# Nos Buffets

## Adam & Ève

### Apéritif

Accras de Morue

### Entrées

Pâtés Salés de Volaille  
Bouchés au Lambis  
Farandole de Crudités  
Tomate Mozzarella  
Mousse de Thon  
Poisson à la Tahitienne  
Jambon « Péyi »

### Plats

Dos de Coryphène  
sauce Exotique  
Gigot d'Agneau  
Rôti à la Fleur de Thym

### Garnitures

Poêlée d'Haricots Verts  
Christophines en Gratin  
Riz Madras

### Desserts

Salade de Fruits  
Mont Blanc au Coco  
Bavarois Passion  
Délice au Chocolat  
en Verrine

45€ par adulte  
(20€ par enfant - 12 ans)

## Apollon & Daphné

### Apéritif

Accras de Crevettes

### Entrées

Pâtés Salés de Morue  
Feuilletés Saucisses  
Pâté en Pot Traditionnel  
Boudin Créole  
Panaché de Crudités  
Sucettes de Féroce  
d'Avocat  
Salade de Groin  
Verrines de Crevettes

### Plats

Filet de Perroquet  
sauce Passion  
Suprême de Pintade en  
Blanquette

### Garnitures

Ecrasé de Patates  
Douces  
Poêlée de Papaye Verte  
Riz Pilaf

### Desserts

Salade de Fruits  
Carré au Citron  
Entremets Mangué  
Forêt Noire  
à la Découpe

50€ par adulte  
(25€ par enfant - 12 ans)

## Ulysse & Pénélope

### Apéritif

Accras de Crevettes  
et Morue

### Entrées

Pâtés Salés de Morue  
Bouchées au Lambis  
Pâté en Pot Traditionnel  
Duo de Boudin Créole  
Farandole de Salades  
et Crudités  
Chiquetaille de Hareng  
Pilkiz de Bananes Jaunes  
Salade de Poulet Fumé  
Tartare de Poisson  
aux Herbes  
Terrine de Poisson  
Maison

### Plats

Fricassée de Coq  
à l'Antillaise  
Colombo de Cabri  
Filet de Bourse  
sauce Vanille

### Garnitures

Mousseline d'Igname  
Riz Safrané  
Légumes Prima Vera

### Desserts

Salade de Fruits  
Tartes Feuilletées  
Bavarois  
aux Fruits Rouges  
Choux Vanille  
Mousse en Verrine

55€ par adulte  
(27€ par enfant - 12 ans)

## César & Cléopâtre

### Apéritif

Accras de Crevettes  
Canapés Divers, Mini  
Quiches, Mini Verrines

### Entrées

Bouchées au Lambis  
Pâté en Pot Traditionnel  
Croustilles de Volaille  
sauce Chili  
Palette de Salades et  
Crudités  
Ballotines de Volaille aux  
Epices  
Buisson de Crevettes de  
Guyane  
Melon Jambon Cru  
Chiquetaille de Poisson

### Plats

Pavé de Saumon à l'Es-  
tragon  
Pièce de Bœuf Rôtie à la  
Découpe  
Filet Mignon de Porc aux  
Amandes

### Garnitures

Poêlée de Christophines  
Gratin Dauphinois  
Flan de Brocolis

### Desserts

Cascade de Fruits  
Glaces / Sorbets aux Fruits  
Tutti Frutti  
Bavarois des Iles  
Douceur Cacao

65€ par adulte  
(30 € par enfant - 12 ans)

Capacité maximum : 150 personnes

# Nos Menus

30 personnes maximum - Choix obligatoire à la commande

## Amour

### Apéritif

Punch au Champagne,  
Amuse-Bouche

### Entrées

Carpaccio de Daurade  
Aromates et Condiments  
ou  
Salade Gourmande au Foie  
Gras et Figs

### Plats

Dos de Carangue Poêlé  
aux Fruits de Mer  
Duo de Papayes et  
Christophines au Beurre  
ou  
Magret de Canard aux  
Morilles  
Légumes Croquants et  
Pommes de Terre

### Desserts

Sphère Piña Colada  
ou  
Croustillants aux Fraises

Eau Plate, Eau Gazeuse, Vin  
(couleur au choix), Café ou  
Thé

**49€ par adulte**  
(20€ par enfant - 12 ans)

## Passion

### Apéritif

Coupe de Champagne,  
Amuse-Bouche

### Entrées

Verrine de Marlin et  
Crevettes au Lait de Coco  
ou  
Foie Gras Poêlé  
à la Groseille

### Plats

Pavé de Filet de Bœuf aux  
Girolles  
Poêlée de Légumes Verts,  
Pomme Dorée  
ou  
Crevettes Géantes en Tem-  
pura  
Ecrasé de Patates Douces  
sauce vierge

### Desserts

Nougat Glacé et son Coulis  
ou  
Assiette Gourmande

Eau Plate, Eau Gazeuse,  
Vin Rouge de Bordeaux  
ou  
Rosé de Bandol ou Blanc  
de Bordeaux,  
Café ou Thé

**65€ par adulte**  
(30€ par enfant - 12 ans)

## *Mariez-vous sur la plage !!!*

Nous vous proposons une «OFFRE CÉRÉMONIE» 1 000€ comprenant :

- \* Espace Carbet
- \* 1 Estrade
- \* 1 Pupitre
- \* Sono + 1 Micro
- \* Mise en place des chaises
- \* 1 Composition Florale

### En option :

- \* Décoration du carbet (devis sur demande)

### Vin d'honneur :

- \* 5 mises en bouche + 1 coupe de champagne  
24€ par personne

Vous avez la possibilité de coupler le forfait avec les menus à l'assiette jusqu'à 30 personnes puis au-delà en formule buffet.



Pour toute réservation d'une formule menu ou buffet,  
la nuit de noces est offerte aux mariés

Notre équipe de professionnels reste à votre écoute  
afin de rendre votre réception inoubliable



*Amyris, Amandiers, Caribbia*

Quartier Désert - 97228 Sainte-Luce (MARTINIQUE)

Service banquet : Tél. : +596 596 62 12 00 - Fax : +596 596 62 12 10

Mail : [commercial-sainteluce@karibeahotel.com](mailto:commercial-sainteluce@karibeahotel.com)

[www.karibea.com](http://www.karibea.com)



et son équipe

vous adressent leurs félicitations  
pour ce merveilleux événement que vous préparez.

Que ce grand jour marque le début  
d'une belle aventure pour vous deux.

*Nos salles de réception*



# Nos salles de réception

**Corossol : 70m<sup>2</sup>**

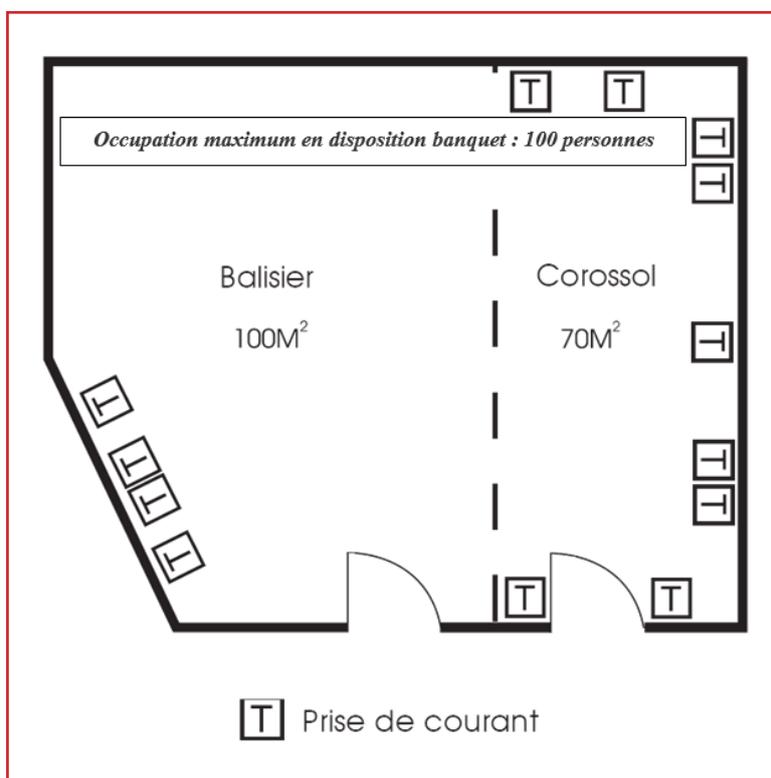
La 1/2 journée : 180€  
La journée : 390€

**Balisier : 100m<sup>2</sup>**

La 1/2 journée : 250€  
La journée : 550€

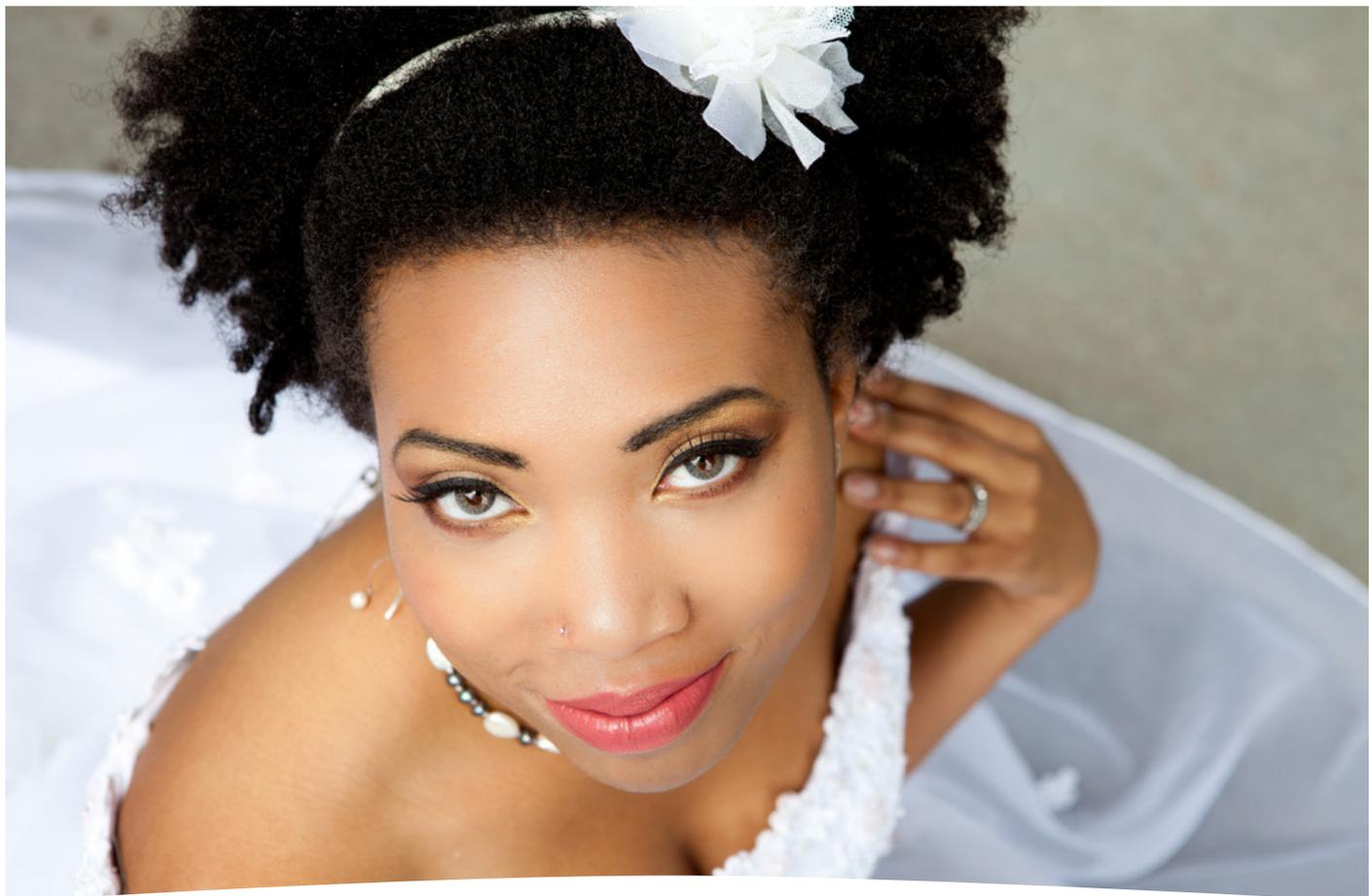
**Couplage Corossol + Balisier : 170m<sup>2</sup>**

1/2 Journée : 650€  
Journée : 1 500€  
Soirée (jusqu'à 2 heures du matin) : 1 650€  
Veille (pour décoration), Journée, Soirée & Lendemain Matin : 2 500€



Encore toutes nos félicitations à vous deux.





**KARIBEA**  
BEACH HOTEL

\*\*\*

*Salako, Prao, Clipper*

et son équipe

vous adressent leurs félicitations pour  
ce merveilleux évènement que vous préparez.

Que ce grand jour marque le début  
d'une belle aventure pour vous deux.

*Carte de buffets et menus*

## Apéritif (avant ouverture du buffet)

Rhum Blanc & Vieux, Whisky, Martini, Pastis,  
Punch Coco, Planteur, Sodas, Jus de Fruits & Accras

## Boissons

Eau Plate & Gazeuse à discrétion  
Vin Rouge ou Rosé (1/4 par pers.) Café ou Infusion

# Nos Buffets

## Salako

45€ /pers.

Guacamole et Crevettes Salade Folle  
Tomates aux Anchois  
Salade de Riz aux Crevettes Roses  
Salade de Poisson  
Assortiment de Crudités  
Sauces & Condiments

Emincé de Volaille au Curry  
Filet de Poisson au Basilic

Riz aux Arômes  
Haricots Verts Amandine  
Gratin de Légumes Péyi

Brochette de Fruits Frais  
Eclair au Chocolat  
Tarte Tatin  
Crème Renversée à la Noix de Coco

## Baillif

55€ /pers.

Dorade Marinée Confit aux Fruits de la Passion  
Assortiment de Crudités  
Verte Tendresse Taboulé  
Salade de Lentilles au Groin Péyi  
Salade de Tomate Mozzarella  
Carpaccio de Bœuf au Parmesan  
Jambon Brûni, Cornichons en Papaye  
Verrine de Guacamole aux Crevettes  
Tartare de Poisson au Lait de Coco

Fricassée de Coq Traditionnel  
Carré d'Agneau Braisé aux Epices des Iles  
Filet de Loup des Caraïbes à l'Estragon sauce Vanille

Fricassée de Poulet au Chatrou  
Escalope de Dorade à la Créole  
Basse Côte Rotie Farcie aux Champignons  
Riz Madras, Gratin de Légumes Péyi  
Haricots Verts en Persillade

Cascade de Fruits Frais  
Mont Blanc, Tarte Tatin, Forêt Noire

## Karukera

50€ /pers.

Assortiment de Crudités  
Verte Tendresse  
Salade de Tomates au Pesto  
Terrine de Poisson au Curcuma  
Carpaccio de Marlin, Sauce Créole  
Coleslaw aux Crevettes  
Salade de Carottes à la Coriandre et aux Noix  
Duo de Boudins  
Salade de Poulet Boucané

Filet de Dorade Frit à l'Oignon  
Gigot Rôti aux Champignons  
Escalope de Poulet Mariné au Citron

Riz Basmati, Purée d'Igname  
Pommes Sautées, Christophines Persillées

Panaché de Fruits Frais  
Blanc Manger Coco, Eclair Chocolat, Tarte Banane  
Crème Brulée

## Bouillante

60€ /pers.

Panaché de Crudités  
Miroir de Poissons Fumés  
Verte Tendresse, Salade de Tomate à la Féta  
Salade de Concombre à la Crème Citronnée  
Ardoise de Poissons Fumés et Charcuteries  
Féroce d'Avocat Cevitche de Poisson  
Salade de Poisson Bellevue et Salade de Bœuf Thai  
Massalé d'Agneau  
Pavé de Thon, Sauce Foie Gras  
Rôtie de Carré de Veau, Jus des Suc

Riz Sauvage  
Légumes Sautées  
Gratin d'Ignames  
Mousseline de Patates Douces

Brochette de Fruits Frais  
Forêt Noire Gâteau  
Tiramisu aux Speculos  
Panna Cotta aux Fruits Rouges  
Tartelettes Créoles

Tarif enfant (moins de 12 ans) 50% des tarifs indiqués ci-dessus  
Service compris (durée 3h) - de 50 à 200 personnes

# Nos Menus

Assortiment de mises en bouche à la carte (choix à effectuer)

## Apéritif

(avant ouverture du buffet)

Rhum Blanc & Vieux, Whisky, Martini, Pastis,  
Punch Coco, Planteur, Sodas, Jus de Fruits & Accras

## Boissons

Eau Plate & Gazeuse à discrétion  
Vin Rouge ou Rosé (1/4 par pers.) Café ou Infusion

## Saveurs

50€ /pers.

Saumon Mariné au Jus de Prune de Cythère  
& Rémoulade de Christophine  
ou  
Mesclun au Magret Fumé & Gésiers Confits  
Servi avec un Vinaigre de Xères

Filet Mignon de Porc Sauce Colombo  
Arlequin de Légumes Pays  
ou  
Filet de Vivaneau Sauce Crevette  
Riz Safrané & Wok de Légumes Pays  
ou  
Demie Langouste Grillée (+10€)

Tiramisu au Fraise & Mikado  
ou  
Brochette de Fruits au Caramel & Chocolat

## Prestige

60€ /pers.

Queue de Langouste Bellevue  
Remoulade de Papaye Verte  
Mousseline d'Herbe Fraîche  
ou  
Mille Feuille de Foie Gras et Banane Jaune Poelée  
Salade Colorée Brioche et Vinaigre Balsamique

Mignon de Carré de Veau Désossé  
Tartellette Croquante de Champignons Sauce Cèpes  
ou  
Filet de Bar Caraïbes et Gambas Rôtis à la Catalane  
Risotto façon Paëlla Sauce Chorizo

Saint Honoré Caraïbes Crème Chiboust Passion  
ou  
Charlotte aux Fruits Rouges

Tarif enfant (moins de 12 ans) 50% des tarifs indiqués ci-dessus  
Service compris (durée 2h) - de 50 à 200 personnes

Consultez-vous pour le tarif de la salle  
Nuit de noces offerte aux mariés



## Nos Cocktails

### Anse Saint Sauveur 23€/pers.

#### Salé

Verrine de Giraumon aux Crevettes  
Verrine Avocat Concombre Morue  
Verrine de Poisson Cru  
Feuilleté à la Saucisse  
Accras de Morue  
Mini Pizza  
Pilon de Poulet Frit Sauce Créole  
Petit Pâté Viande / Poisson  
Mini Quiche

#### Sucré

Tartelette aux Amandes  
Petit Chou à la Crème

### Anse Marguerite 30€/pers.

#### Salé

Duo de Boudins  
(Boudins Noirs, Boudins de Lambi)  
Brochettes Yakitori au Poulet  
Brochettes Yakitori au Porc  
Samoussas Végétariens  
Mini Sandwiches  
(Poisson Fumé, Tartufata)

#### Sucré

Tartelette aux Amandes  
Petit Chou à la Crème  
Petit Pavé au Coco  
Mignardises & Fondants

### Anse Turlet 38€/pers.

#### Les Verrines

Giraumon aux Crevettes  
Morue Concombre Avocat  
Foie Gras et Ananas  
Pilons de Poulet Frit  
Brochettes Yakitori Poulet  
Brochettes Yakitori au Porc  
Brochettes de Poisson au Citron  
Duo de Boudin  
Pâté de Morue  
Feuilleté au Lambi

#### Sucré

Tartelette Créole  
Mini Pavé au Coco  
Mini Moelleux au Chocolat  
Brochettes de Fruits Frais

#### Boissons

Planteur, Rhum Blanc & Vieux, Eau Minérale Plate & Gazeuse, Jus de Fruits Locaux & Sodas, Café, Thé  
(Whisky, Vin Rouge & Rosé pour Cocktails Anse Marguerite & Anse Turlet)  
Arachides, Olives Pimentées

## Nos suggestions pour compléter votre apéritif

Mini Bokit Morue	1,00 €	Mini Pizza	1,00 €
Allumette au Fromage	1,00 €	Beignet de Crevettes	1,50 €
Banane Jaune Roulée au Bacon	1,00 €	Mini Brochette de Fruits	1,00 €
Feuilleté aux Anchois	1,00 €	Macaron	1,50 €

## Capacité maximum : 300 personnes

Pour toute réservation d'une formule menu ou buffet,  
la nuit de noces est offerte aux mariés

Notre équipe de professionnels reste à votre écoute  
afin de rendre votre réception inoubliable



Pointe de la Verdure  
97 190 Gosier GUADELOUPE  
Tél : 0590 82 64 64 / Fax : 0590 84 22 22  
[commercial-gosier@karibeahotel.com](mailto:commercial-gosier@karibeahotel.com)



  
**KARIBEA**  
SQUASH HOTEL  
\*\*\*  
et son équipe

vous adressent leurs félicitations pour ce merveilleux évènement que vous préparez.

Que ce grand jour marque le début d'une belle aventure pour vous deux.

*Carte de buffets et menus*



# Nos Buffets

## Madiana

(à partir de 40 personnes)

Rhum Vieux & Blanc, Planteur,  
Whisky, Martini, Liqueur,  
Jus de Fruits, Boissons Gazeuses,  
Eau Minérale,  
Cacahuètes, Chips

Pâté en Pot ou Velouté de Giraumon

Boudin Créole, Jambon à l'Ananas,  
Salade de Patate Douce,  
Salade de Légumes Pays, Tomate Farcie,  
Souskaï de Groins, Souskaï d'Hareng Saur,  
Pâtés Salés, Accras de Morue, Crudités Variées

Filet de Poisson Grillé Sauce Créole  
Ragout d'Agneau à la Créole

### Garnitures

Riz, Légumes Pays, Gratin de Légumes Pays  
Mont Blanc, Entremets Passion Chocolat,  
Tartelettes aux Fruits, Salade de Fruits Frais

**45€ / personne**

## Caraïbes

(à partir de 60 personnes)

Rhum Vieux & Blanc, Planteur,  
Whisky, Martini, Liqueur,  
Jus de Fruits, Boissons Gazeuses, Eau Minérale,  
Cacahuètes, Chips,  
Accras, Brochette Caramélisée

Velouté de Giraumon au Crabe

Feuilleté aux Fruits de Mer,  
Salade de Saumon Mariné,  
Quiche au Crabe, Emincé de Bœuf aux Epices,  
Feuilleté au Lambis, Salade Végétarienne,  
Miroir de Viande Froide Façon Carpaccio à la Créole,  
Crudités Variées, Croustille de Poulet,  
Salades du Chef

2 Plats au Choix

Rôti de Veau Sauce Champignons  
Filet de Mérou Sauce Maracuja  
Suprême de Poulet Jaune Rhum Raisin

### Garnitures

Riz aux Petits Légumes, Flan aux Epinards,  
Patate Douce Façon Dauphinois  
Mont Blanc, Fondant au Chocolat, Sorbets Pays,  
Fraisier, Salade de Fruits Frais

**55€ / personne**

## Antilles

(à partir de 40 personnes)

Rhum Vieux & Blanc, Planteur,  
Whisky, Martini, Liqueur,  
Jus de Fruits, Boissons Gazeuses, Eau Minérale,  
Cacahuètes, Chips, Accras de Morue

Soupe de Poisson ou Velouté de Giraumon

Duo de Féroce (Avocat, Giraumon),  
Boudin Créole, Salade de Melon et Poisson fumé,  
Jambon Créole à l'Ananas,  
Salade de Poulet à la Patate Douce,  
Salade d'Ananas aux Crevettes, Tarte Maison,  
Crudités Variées

2 Plats au Choix

Gigot D'agneau au Miel et au Gingembre  
Filet de Dorade à la Vanille  
Roti de Porc Sauce Passion

### Garnitures

Riz, Mousseline de Patate Douce,  
Fagot d'Asperges  
Bavarois de Mangue, Flan au Coco,  
Assortiment de Pâtisseries,  
Salade de Fruits Frais

**48€ / personne**

## West Indies

(à partir de 60 personnes)

Rhum Vieux & Blanc, Planteur, Whisky,  
Martini, Liqueur,  
Jus de Fruits, Boissons Gazeuses, Eau Minérale,  
Cacahuètes, Chips, Accras, Féroce, Verrine de Lambis

Velouté d'Igname

Buisson de Crevettes,  
Salade de Gésiers et Ignames, Saumon Mariné à l'Annette,  
Tartare de Daurade à l'Huile d'Olive et de Mangue,  
Salade de Poulet Boucané,  
Mini Chèvres Chauds, Banane au Bacon, Souskaï de Lambis,  
Boudin Créole, Crudités Variées

2 Plats au Choix

Magret de Canard aux Figues  
Filet de Saumon Poêlé au Beurre Blanc de Passion  
Entrecôte aux Morilles

### Garnitures

Riz Safrané, Mousseline de Christophine Pays,  
Brocolis Croquant aux Amandes

~ Pièce Montée ~

Mousses au Chocolat, Gâteau Tiramisu, Gondole de Fruits  
Frais, Assortiment de Macarons, Sorbets et Glaces Pays

**60€ / personne**

Vin Rouge et Rosé, Eau Minérale Plate et Gazeuse, Café ou Infusion

Pièces Montées sur Commande : 7€ /part ~ Open Bar : 8€/pers. ~ Droit de Bouchon : 6€/bouteille de 75cl

# Nos Menus

## Tendresse

Rhum Vieux ou Blanc, Planteur,  
Martini Rouge, Whisky  
Jus de Fruits, Boissons Gazeuses, Eau Minérale,  
Cacahuètes, Chips, Allumettes au Fromage

Pâté en Pot de Mouton et ses Croutons

Filet de Dorade Poêlé  
ou  
Gigot d'Agneau au Miel Epicé

Mousse au Chocolat sur fond de Blanc Manger

**45€ / personne**

## Passion

Liqueur, Rhum Vieux ou Blanc, Whisky,  
Planteur, Martini Rouge, Jus de Fruits, Boissons  
Gazeuses, Eau Minérale,  
Cacahuètes, Chips et  
Assortiment de 2 Mises en Bouche

Velouté de Giraumon à la Langouste

Gratin de Poisson et Lambis  
ou  
Salade de Gésier de Canard Confit

Filet de Mérou à la Crème de Langouste  
ou

Pavé de Veau Crouste de Sésame aux Morilles

Nougat Glacé sur Coulis de Fruits Rouges  
ou  
Chou Fourré à la Mousse de Coco

**55€ / personne**

## Amour

Liqueur, Rhum Vieux ou Blanc, Whisky, Planteur,  
Martini Rouge, Jus de Fruits,  
Boissons Gazeuses, Eau Minérale,  
Cacahuètes, Chips et Accras de Crevettes

Feuilleté aux Asperges Vertes

Magret de Canard et sa Sauce Mangue  
ou

Filet de Vivaneau Grillé  
et son Sabayon au Piment Végétarien

Crème Brulée aux Pruneaux Ivres

**48€ / personne**

## Frissons

Liqueur, Rhum Vieux ou Blanc, Whisky, Planteur,  
Martini Rouge, Jus de Fruits,  
Boissons Gazeuses, Eau Minérale,  
Cacahuètes, Chips et  
Assortiment de 3 Mises en Bouche

Velouté d'Igname au Crabe

Tatin de Banane Plantin  
et Foie Gras de Canard  
ou

Duo de Saumons Fumés Marinés  
à l'Huile d'Olive et au Jus de Citron  
~ Trou Antillais ~

Tournedos de Bœuf Façon Rossini  
et ses Petits Légumes  
ou

Filet de Saumon aux Ecrevisses  
et ses Tagliatelles Fraîches

Duo de Macarons et son Coulis de Framboise  
ou

Assiette du Pâtissier et sa Crème Anglaise

**60€ / personne**

Vin Rouge et Rosé, Eau Minérale Plate et Gazeuse, Café ou Infusion

Pièces Montées sur Commande : 7€ /part ~ Open Bar : 8€/pers. ~ Droit de Bouchon : 6€/bouteille de 75cl

Capacité maximum : 150 personnes



Pour toute réservation d'une formule menu ou buffet  
la nuit de noces est offerte aux mariés

Notre équipe de professionnels reste à votre écoute  
afin de rendre votre réception inoubliable



3 boulevard de la Marne - 97200 Fort-de-France (MARTINIQUE)  
**Service commercial** : Tél. : +596 596 72 80 80 - Fax : +596 596 73 26 69  
**Mail** : [commercial-squash@karibeahotel.com](mailto:commercial-squash@karibeahotel.com)  
[www.karibea.com](http://www.karibea.com)



**KARIBEA**  
VALMENIERE HOTEL

et son équipe

vous adressent leurs félicitations pour ce merveilleux évènement que vous préparez.

Que ce grand jour marque le début d'une belle aventure pour vous deux.



*Carte de banquets et cocktails*



# Nos Banquets

Vin, Eau et Café compris.  
Le menu doit être défini à l'avance : 2 choix maximum possibles

## Saveurs

### Entrées au choix

Suprême de Caille  
Confit de Papaye et Vinaigre de Canne  
Crumble de Manioc  
ou  
Raviole de Crevette à la Coriandre  
Ecume de Curcuma

### Plats au choix

Pavé de Merlu Vapeur  
Emulsion de Gros Thym  
ou  
Tournedos de Magret en Croute d'Epices

### Desserts au choix

Moelleux au Chocolat  
Crème Anglaise Parfumé au Colombo  
ou  
Panacotta Vanille Compoté de Mangue

**Entrée + Plat + Dessert : 50€/pers.**  
**Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 40€/pers.**

## Exception

### Entrées au choix

Tartare de Saumon Vinaigrette de Maracuja  
ou  
Tarte Fine de Banane Jaune Rôti  
Escalope de Foie Gras Grillée  
Jus à la Confiture de Piment Doux

### Plats au choix

Yakitori de Saint Jacques  
Choucroute de Papaye Verte Emulsion à la Mandarine  
ou  
Pluma Ibérique Snaké à l'Essence de Bois d'Inde

### Desserts au choix

Fondant de Patate Douce Marbré au Chocolat  
ou  
Baba au Rhum et son Ananas Confit à la Badiane

**Entrée + Plat + Dessert : 55€/pers.**  
**Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 45€/pers.**

## Prestige

### Entrées au choix

Pressé de Foie Gras, Suprême de Caille  
Banane Jaune Frite, Coulis de Piquillos  
ou  
Tarte Fine de Noix de Saint Jacques  
sur sa Julienne de Christophines Safranée

### Plats au choix

Tempura de Queue de Langouste  
Panure Asiatique Aïoli de Patates Douces  
ou  
Tournedos de Mignon de Veau  
à l'Essence de Morilles

### Dessert au choix

Entremet Chocolat fève de Tonka et Praline Noisette  
ou  
Dôme à la Citronnelle, Compotée de Mangue

**Entrée + Plat + Dessert : 65€/pers.**  
**Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 55€/pers.**



**15 personnes minimum / Capacité maximum :  
70 personnes / Service compris (durée 3h)**

# Nos Cocktails

<b>NEW CREOLE</b> 12 pièces - 22€/pers.	<b>LE METISSE</b> 15 pièces - 27€/pers.	<b>PRESTIGE VALMENIERE</b> 18 pièce - 34/pers.
Verrine de Lambis aux Légumes	Bonbons de Concombre & Saumon	Verrine de Soupe de Poisson
Velouté de Giraumon	Cuillère de Queue de Crevettes	Cuillère de Noix de St Jacques Grillé
Féroce de Plantain & Hareng Saur	Velouté de Christophines	Nougat de Foie Gras & Pain d'Épices
Verrine de Groin, Dés de Concombre	Roulé de Bayonne au Melon	Verrine Queue de Langouste · Mangue
Truffes de Poulet Fumé	Détox Ananas Gingembre	Tartare de Crevettes au Maracuja
Verrine Ti-Naine Morue	Tartare de Thon au Piment Doux	Aumônière de Chèvre Miel
	Navette de Saumon Fumé	Magret Fumé & Melon
	Boulette de Féroce d'Avocat	Roulé de Saumon Fumé & Féta
Samoussa de Thon	Samoussa de Légumes	Pilons de Poulet Pané au Manioc
Banane Bacon	Wings de Poulet à la Jamaïcaine	Croustille d'Acoupa
Boudin Créole	Brochette de Poisson Sauce Créole	Brochette de Poisson Sauce Créole
	Bouchée de Lambis	Queue de Crevettes Panée
		Nem's de Légumes
Mini Mont Blanc Coco	Brochette de Fruits Frais	Choux Crème Spéculos
Verrine Tropicale	Chouquette au Rhum Vieux	Macaron
Macaron Ti-Punch	Macaron	Brochette de Fruits Frais
		Opéra Chocolat
		Mini Tiramisu

## Nos Plus...

<b>Buffet d'Apéritifs Alcoolisés</b>	Sodas, Jus de Fruits, Eaux Plates et Gazeuses Punch, Planteur, Whisky, Martini Blanc & Rouge	7,00 € / pers.
<b>Buffet d'Apéritifs Alcoolisés avec Champagne</b>	Sodas, Jus de Fruits, Eaux Plates et Gazeuses Punch, Planteur, Whisky, Martini Blanc & Rouge + 1 coupe / pers.	14,00 € / pers.
<b>Buffet d'Apéritifs sans Alcool</b>	Sodas, Jus de Fruits, Eaux Plates et Gazeuses	5,00 € / pers.
<b>Duo</b>	Buffet d'Apéritifs Alcoolisés + Amuses Bouches (2 pièces)	10,00 € / pers.
<b>Amuses Bouches</b>	2 pièces par personne	4,00 € / pers.
<b>Champagne</b>	1 coupe / personne	9,00 € / pers.
<b>Droit de Bouchon</b>	Facturé par bouteille ouverte	6,00€ / bout.
<b>Salle Privative au Restaurant</b>	Jusqu'à 20 personnes maximum	120,00 € / salle
<b>Heure Supplémentaire</b>	Facturée par personnel dédié à la manifestation (hors nourriture & boissons)	40 € / Employé

30 personnes minimum/Capacité maximum : 120 personnes





Pour toute réservation d'une formule banquet,  
la nuit de noces est offerte aux mariés

Notre équipe de professionnels reste à votre écoute  
afin de rendre votre réception inoubliable



4 Avenue des Arawaks 97200 Fort de France (Martinique)

Renseignements et réservations

Tél. : +596 596 75 75 75 - [commercial-valmeniere@karibeahotel.com](mailto:commercial-valmeniere@karibeahotel.com)

[www.karibea.com](http://www.karibea.com)