



SÉMINAIRES
&
BANQUETS

Hôtel des Roches



Hôtel des Roches ****

Avenue des Roches - 97310 Kourou

☎ 0594 32 00 66



commercial@hotel-des-roches.fr





TOUS NOS SALONS



L'Hôtel des Roches dispose de 3 salons pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes.

Tous nos séminaristes bénéficient d'avantages exclusifs sur l'hébergement, réunis dans un package complet.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à nous contacter par courriel.

Tous les salons sont entièrement équipés :



Tableau des tarifs:

Salon	m ²	U	II	III	IV	Demi-journée	Journée
Bridge	25	14	14	16	16	350€	430€
Boudoir Uranus	25	12	12	12	10	350€	430€
Le Paradisier	80	30	40	70	25	600€	850€
Le Créolia	-	-	-	-	-	850€	1150€



ACCUEIL & PAUSES

Pauses Désaltération

10€/pers

- Jus de fruits
- Boissons chaudes
- Eau

Pause Pick-in

12€/pers

- Jus de fruits
- Boissons chaudes
- Eau
- Bouchées sucrées ou salées
- Mix de bouchées sucrées/salées

Pause Business Pick-in

16€/pers

- Boissons chaudes
- Jus de fruits
- Pain
- Confiture
- Mini club sandwich
- Fruits frais

COLLATIONS

Panier gourmand 5 pièces

18€/pers ou 15€/pers. hors boissons

Panier gourmand 8 pièces

25€/pers ou 22€/pers. hors boissons

Boissons : planteur, jus de fruits, boissons gazeuses, eau minérale.

- Marinade de morue
- Nems
- Samoussa
- Kalawang de papaye verte
- Mignardise

- Marinade de morue
- Nems
- Samoussa
- Mini brochettes de bœuf
- Goujonnette de poisson frit
- Mini brochette de légumes
- Mini club-sandwich
- Mignardise

La liste des mets proposés est communiquée à titre indicatif et est susceptible d'évoluer en fonction de vos souhaits ainsi que de la disponibilité des produits.



BUFFETS & SÉMINAIRES

BUFFET CRÉOLE

45€/pers. ou 40€/pers. hors buffet appéritif (min 20 pers.)

Buffet apéritif:

Planteur, Soft, Jus de fruits, Vin blanc, Vin rouge (1 bouteille/5pers), Eau plate et pétillante, Café, Thé

Buffet d'entrées:

Taboulé de couac au poulet, Assortiments de crudités variées (selon saison), Kalawang, Salade de papaye verte

Buffet de plats:

Fricassée de poulet, Blaff de poisson (selon arrivage) Riz créole, Haricots rouges, Haricots verts sautés

Buffet de desserts:

Flan au coco, Salade de fruits frais (selon saison)

BUFFET DÉCOUVERTE

65€/pers. ou 60€/pers. hors buffet appéritif (min 30 pers.)

Buffet apéritif:

Planteur, Soft, Jus de fruits, Vin blanc, Vin rouge (1 bouteille/5pers), Eau plate et pétillante, Café, Thé

Buffet d'entrées:

Poisson à la tahitienne (selon arrivage), Assortiments de crudités variées de saison, Kalawang, Salade de papaye verte, Assortiments de charcuteries, Salade césar ou niçoise

Buffet de plats:

Fricassé de bœuf, Rougail de saucisse fumée, Pimentade de poisson (selon arrivage) - Riz créole, Gratin de légumes péyi, Haricots rouges, Haricots verts

Buffet de desserts:

Flan au coco Moelleux au chocolat, Salade de fruits frais



BUFFETS & SÉMINAIRES

BUFFET ÉPICURIEN

90€/pers. ou 85€/pers. hors buffet appétitif (min 50 pers.)

Buffet apéritif:

Planteur, Soft, Jus de fruits, Vin blanc, Vin rouge (1 bouteille/5pers), Eau plate et pétillante, Café, Thé

Buffet d'entrées:

Poisson à la tahitienne (selon arrivage), Assortiments de crudités variées de saison, Kalawang, Salade de papaye verte, Assortiments de charcuteries, Salade César ou niçoise

Buffet de plats:

Filet de poisson rôti au beurre blanc, Crevettes flambées au rhum vieux, Magret de canard au miel, Gigot d'agneau et son jus au thym, Riz basmati aux légumes, Haricots Rouges, Gratin de légumes péyi selon saison

Buffet de desserts:

Plateaux de fromages, Moelleux au chocolat, Salade de fruits frais, Bar à glaces artisanales

FORMULE BAR À VOLONTÉ

20€/pers.

Les boissons de l'apéritif sont servies à volonté pendant toute la durée de la réception



Nos buffets offrent à chaque convive une découverte de l'ensemble de nos propositions culinaires. La liste des mets proposés est communiquée à titre indicatif et est susceptible d'évoluer en fonction de vos souhaits ainsi que de la disponibilité des produits.



BANQUETS PRESTIGE

BANQUET FORMULE DU JOUR

40€/pers. ou 35€/pers. hors buffet apéritif (max 30 pers.)

Apéritif:

Planteur, Soft, Jus de fruits, Vin blanc, Vin rouge (1 bouteille/5pers), Eau plate et pétillante, Café, Thé

1 entrée UNIQUE (la même pour tout le groupe):

Salade César

Ou

Tartare d'Acoupa aux épices locales

Plat au choix:

Filet de poisson grillé sauce au beurre citronné, riz et légumes sautés

Ou

Colombo de porc, gratin de légumes et riz

1 dessert UNIQUE (le même pour tout le groupe):

Salade de fruits frais Ou Coupe de glace (deux parfums)

BANQUET DÉCOUVERTE

65€/pers. ou 60€/pers. hors buffet apéritif (max 30 pers.)

Apéritif:

Planteur, Soft, Jus de fruits, Vin blanc, Vin rouge (1 bouteille/5pers), Eau plate et pétillante, Café, Thé

1 entrée UNIQUE (la même pour tout le groupe):

Salade Créole (accras, poulet boucané, kalawang, crudités)

Ou

Cassolettes de fruits de mers gratinés

Plat au choix:

Pavé de mérrou au beurre noisette, accompagné de riz safrané et banane frites

Ou

Filet mignon ou bavette de flanchet grill, sauce au poivre, tian de légumes

1 dessert UNIQUE (le même pour tout le groupe)

Crumble aux fruits de saison

Ou Banane flambée et glace vanille



BANQUETS PRESTIGE

BANQUET PRESTIGE

75€/pers. ou 70€/pers. hors buffet apéritif (max 30 pers)

Apéritif:

Planteur, Soft, Jus de fruits

Vin blanc, Vin rouge (1 bouteille/5pers), Eau plate et pétillante, Café, Thé

1 entrée UNIQUE (la même pour tout le groupe):

Ouf en meurette

Ou

Cassolettes de Saint Jacques gratinées Ou Salade de langouste aux agrumes

Plat au choix:

Crevettes flambées au rhum vieux, riz vénéré et petits légumes

Ou

Magret de canard rôti, gratin Dauphinois

Ou

Filet de bœuf Rossini, escalope de foie gras poêlé accompagné d'un gratin péyi

1 dessert UNIQUE (le même pour tout le groupe):

Carpaccio d'ananas et pitaya au sirop léger à l'anis étoile

Ou

Moelleux au chocolat et glace vanille de Macouria

Ou

Vacherin

FORMULE BAR À VOLONTÉ

20€/pers.

Les boissons de l'apéritif sont servies à volonté pendant toute la durée de la réception



La liste des mets proposés est communiquée à titre indicatif et est susceptible d'évoluer en fonction de vos souhaits ainsi que de la disponibilité des produits.



COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES

COCKTAIL TOUCAN ①

10 pièces/pers. (min 12 pers.)
30€/pers. ou 25€/pers. sans alcool

COCKTAIL AIGRETTE ②

14 pièces/pers. (min 15 pers.)
50€/pers. ou 45€/pers sans alcool

COCKTAIL IBIS ③

17 pièces/pers. (min 20 pers.)
75€/pers. ou 70€/pers. sans alcool

Boissons: Planteur, Soft, Jus de fruits, Eau plate et pétillante, Café, Thés

- Verrine de salade de papaye verte
- Verrine de taboulé de couac au poulet boucané
- Accras de morue
- Samoussas
- Nems
- Brochettes au choix (bœuf, poulet ou poisson)
- Verrine de panna cotta
- Mini financiers aux amandes

①

Vin rouge et vin blanc

- Verrine de tartare d'acoupa
- Verrine de crevettes à l'avocat
- Verrine de salade de giraumon
- Samossas aux légumes
- Brochettes au choix (bœuf, poulet ou poisson)
- Verrine de salade de fruits
- Verrine de panna cotta
- Macarons
- Mini Financiers aux amandes

① + ②

1 coupe de Champagne/pers

- Verrine d'achard de mangue verte
- Verrine de langoustine aux agrumes
- Canapés maison variés
- Arancinis à la tomate
- Croustillant de chèvre panés
- Brochettes de légumes
- Brochettes de crevettes
- Verrine de blanc mangé coco
- Mini moelleux au chocolat

① + ② + ③

La liste des mets proposés est communiquée à titre indicatif et est susceptible d'évoluer en fonction de vos souhaits ainsi que de la disponibilité des produits.