






# BROCHURE EVENEMENTIEL

Cocktails dinatoires - menus - buffets **2023**

Conditions de réservation

 [audition@canl.nc](mailto:audition@canl.nc)  24.00.42  Restaurantlounge le 1881

# 1881

RESTAURANTLOUNGE



# LES CONDITIONS ET RÉSERVATIONS

**LES CLAUSES SUIVANTES ONT ÉTÉ ÉTUDIÉES AFIN DE GARANTIR LA QUALITÉ DE NOS PRESTATIONS ET DE RÉPONDRE AU MIEUX À VOS ATTENTES.**

## LES LIEUX

**La bâtisse du 1881, le faré sur l'eau, le jardin « lounge ». L'ensemble de l'établissement pourra être réservé pour un minimum de 200 personnes.**

## LES OCCASIONS

**Le 1881 vous offre son cadre agréable pour réaliser vos événements : anniversaire, fiançailles, mariage, baptême, soirée entre amis, lancement de produit, repas d'entreprise...Chaque demande particulière sera examinée avec le plus grand soin et nous nous efforcerons d'y répondre selon nos possibilités.**

## RÉSERVATION

**Votre réservation devra être validée dans le mois qui suit la soumission du contrat de banquet. Sans confirmation de votre part au-delà de cette date, la réservation s'annule de plein droit.**

## CONFIRMATION DE PAIEMENT

**La réservation est confirmée dès réception du contrat dûment signé, accompagné de 40% d'arrhes. Une facture pro-format vous sera alors remise. Huit jours avant la date de la manifestation, le solde de la facture devra être réglé, soit les 60% restants.**

**Si tel n'était pas le cas, l'établissement le 1881 se réserve le droit de ne pas assurer la prestation, sans remboursement des arrhes versées.**

## CONDITIONS METEO

**L'ensemble de nos prestations se situe à l'extérieur sur le pilotis ou dans le jardin. Nous ne pourrions assurer cette prestations que si le temps le permet. Un éventuel repli en salle est possible.**

## CHANGEMENT

**Un changement de date est considéré comme une annulation sauf avec l'accord des soussignés. Tout autre changement devra se faire par écrit, sera sujet à l'accord de l'établissement le 1881 et pourra entraîner des modifications dans le contrat.**

# LES CONDITIONS ET RÉSERVATIONS

## NOMBRE DE PERSONNES PRÉVU & FACTURATION

L'établissement le 1881 préparera les prestations commandées en fonction du nombre de personnes indiqué à la réservation. Si ce nombre de personnes devait changer, l'information devra être communiquée par écrit au plus tard 72 heures avant le début de la prestation, faute de quoi, le nombre prévu sur le contrat original sera pris en compte.

**Nota :** Si le nombre de convives ayant effectivement participé à la réception est supérieur au nombre prévu, la facturation sera ajustée.  
S'il est inférieur au nombre prévu, la facturation sera basée sur le contrat original.

## ANNULATION

Toute annulation devra être effectuée par écrit ou par mail  
Annulation avec un préavis de 30 jours au moins : arrhes entièrement remboursées.

## DURÉE DE LA MANIFESTATION

La fin de la manifestation est prévue à 00h00 . Une autorisation exceptionnelle à 02h00 du matin devra être demandée au minimum un mois avant la manifestation.  
Aucun dépassement de cet horaire ne pourra être toléré.

## PRIVATISATION

Le 1881 pourra être privatisé pour un minimum de 200 personnes et maxi 700,  
Le pilotis et son bar entre 60 et 100 personnes  
La partie lounge entre 150 et 250 personnes

## DÉCORATION DES TABLES & THÈME DE LA SOIRÉE

Les tables sont nappées en fonction de la demande

Vous pouvez également faire appel à un prestataire pour la décoration des tables et de la salle



# LES CONDITIONS ET RÉSERVATIONS

## ANIMATION

**Nous pouvons vous proposer un Dj selon les thèmes musicaux que vous souhaitez.**

**DJ : 80 000 frs HT jusqu'à 150 personnes**

**DJ : 100 000 frs HT plus de 150 personnes**

**Groupe de Jazz, Rock, Bossa, Salsa ou autres : entre 60.000 frs et 80.000 frs TTC**

**Troupe de danse Mélanésienne ou Polynésienne : 60.000 frs et 80.000 frs TTC**

**Feux d'artifice sur la mer : à partir de 120.000 frs TTC**

## SÉLECTION DES MENUS

**Merci de confirmer votre choix lors de la signature du contrat. Toute modification ultérieure ne sera possible qu'avec l'accord de la direction de l'établissement le 1881 et ce dans un délai maximum de 10 jours avant la date de la manifestation. Un nouveau contrat vous sera alors proposé.**

## TARIFS ENFANTS

**Enfant de moins de 3 ans : gratuit**

## NOURRITURE & BOISSONS

**Aucune nourriture et boisson ne sera sortie de, ou amenée dans l'établissement le 1881 par l'organisation et ses invités, sauf accord préalable.**

**Un droit de bouchon de 1.500 frs TTC par bouteille de Champagne ouverte**

## SÉCURITE & PARKING

**Pour toute manifestation, le 1881 assure un service d'ordre dans le parking et dans l'établissement.**

**Néanmoins, le 1881 ne peut être tenu pour responsable de quelque dommage pouvant être causé pendant et après la manifestation.**

## SERVICE TRANSPORT :

**Au cours de cette soirée, nous pouvons, pour vous éviter de prendre votre véhicule, vous faire raccompagner à votre domicile par une société privée de transport à des prix négociés. Nous garderons votre véhicule dans notre parking privé et sécurisé.**



## **LES COCKTAILS (BASE MINIMUM 30 PERSONNES)**

### **EN OPTION**

**COCKTAIL D'ACCUEIL : 5.200 frs le litre (1litre pour 10 personnes)**  
- Framboisine et punch servis avec pain surprise

**OPEN BAR BOISSONS SOFTS : 800 frs l'heure par personne**  
- Pepsi, limonade, tonic, jus de fruits, eaux minérales et gazeuses

**OPEN BAR CLASSIQUE : 2.700 frs l'heure par personne**  
- Open bar boissons softs, bière pression, vin rouge, blanc ou rosé

**OPEN BAR SELECTION : 3.300 frs l'heure par personne**  
- Open bar classique + alcools forts (whisky, gin, vodka, ricard, rhum....)

**OPEN BAR SUPERIEUR : 5.400 frs l'heure par personne**  
\_ Open bar Sélection + Champagne et Cocktail

### **VINS : 4.500 frs la bouteille**

- La bouteille de vin rouge (sélection 1881),
- la bouteille de vin blanc (sélection 1881)
- La bouteille de vin rosé (sélection 1881)

### **DROIT DE BOUCHON**

- Pour chaque bouteille de Champagne ouverte 1500 frs
- Pour chaque bouteille de vin ouverte 800 frs

# Cocktail Sunset

# 16

Pièces/personne



**3.300 frs**

Avec 2 tickets boissons  
Classique par personne

**3.700 frs**

Avec 2 tickets boissons  
Sélection par personne

## FROID SUR ARDOISE (9 pièces)

*Pains de seigle surprise (4 variétés)*

*Verrine de foie gras confit, gelée de fruits rouges et poivre de Sichuan*

*Wrap aux deux saumons, mousse chèvre et miel*

*Sushis de poulet teriyaki, wasabi et graines de sésames torréfiées*

*Navette briochée aux crevettes, espuma de cream cheese et guacamole épicé*

*Verrine de salade de boeuf à la Thaïlandaise*

## CHAUD EN COURS DE COCKTAIL (3 pièces)

*Boulettes de kefta aux épices*

*Nems cocktails*

*Crispy fried chicken à la moutarde*

## DESSERTS (4 pièces)

*Mignardises, verrines, cuillères sucrées et petits fours du Chef pâtissier*

## PRESTATION BOISSONS

### CLASSIQUE :

- boissons softs, jus de fruits, eau minérale et gazeuse  
bière pression, vin rouge, blanc ou rosé

### SELECTION :

- boissons softs, jus de fruits, eau minérale et gazeuse  
bière pression, vin rouge, blanc ou rosé  
Alcools forts (whisky, gin, vodka, ricard, rhum....)

# Cocktail Sunset

# 19

Pièces/personne



**3.800 frs**

Avec 2 tickets

Classique par personne

**4.200 frs**

Avec 2 tickets

Sélection par personne

## FROID SUR ARDOISE (10 pièces)

*Pains de seigle surprise (4 variétés)*

*Verrine de foie gras confit, gelée de fruits rouges et poivre de Sichuan*

*Wrap aux deux saumons, mousse chèvre et miel*

*Navette briochée, mousse cream cheese au pistou et sésame*

*Verrine de salade de boeuf à la Thaïlandaise*

*Tataki de thon en croûte de sésame et pavot*

*Aumonière de makis de crevette et tofu*

## CHAUD SUR ARDOISE (5 pièces)

*Samoussas de viande au carry*

*Croustillants de crevettes à la menthe et ananas*

*Yakitori de poisson*

*Nems cocktail*

## DESSERTS (4 pièces)

*Mignardises, verrines, cuillères sucrées et petits fours du Chef pâtissier*

## PRESTATION BOISSONS

### CLASSIQUE :

- boissons softs, jus de fruits, eau minérale et gazeuse  
bière pression, vin rouge, blanc ou rosé

### SELECTION :

- boissons softs, jus de fruits, eau minérale et gazeuse  
bière pression, vin rouge, blanc ou rosé  
Alcools forts (whisky, gin, vodka, ricard, rhum....)

# Cocktail Sunset

## 22

Pièces/personne



**4.400 frs**

Avec 2 tickets boissons  
Classique par personne

**4.800 frs**

Avec 2 tickets boissons  
Sélection par personne

### **FROID SUR ARDOISE (10 pièces)**

*Pains de seigle surprise (4 variétés)*

*Pain d'épice toasté, saumon mariné et guacamole*

*Verrine de foie gras confit, gelée de fruits rouges et poivre de Sichuan*

*Maki de poulet, chèvre et miel*

*Navette briochée, boeuf mariné, espuma de cream cheese au basilic*

*Verrine piémontaise aux crevettes*

*Sashimi de thon, mayonnaise à l'orange et sauce Asiatique*

### **CHAUD SUR ARDOISE (6 pièces)**

*Samoussas de viande au carry*

*Crevettes pannées au coco rapé*

*Nems cocktail*

*Siu mai à la viande*

*Cromesquis de saumon à l'aneth*

*Yakitori de porc, sésames et cachuetes*

### **DESSERTS (6 pièces)**

*Mignardises, verrines, cuillères sucrées et petits fours du Chef pâtissier*

### **PRESTATION BOISSONS**

#### **CLASSIQUE :**

- boissons softs, jus de fruits, eau minérale et gazeuse  
bière pression, vin rouge, blanc ou rosé

#### **SELECTION :**

- boissons softs, jus de fruits, eau minérale et gazeuse  
bière pression, vin rouge, blanc ou rosé  
Alcools forts (whisky, gin, vodka, ricard, rhum....)



# Cocktail Sunset

## 24

Pièces/personne



**5.600 frs**

Avec 2 tickets boissons  
Classique par personne

**6.000 frs**

Avec 2 tickets boissons  
Sélection par personne

## FROID SUR ARDOISE (9 pièces)

*Pains de seigle surprise (4 variétés)  
Tataki de saumon, pistaches et mousse raifort  
Navette briochée, espuma de cream cheese et magret fumé  
Verrine de foie gras confit, gelée au matcha et crumble  
Blinis à l'encre de seiche, mousse guacamole et crevettes  
Verrine de salade de poulpes au lait de coco et citron vert*

## CHAUD SUR ARDOISE (6 pièces)

*Yakitori de magret  
Risotto de St Jacques et crevettes  
Saumon pané à l'aneth  
Wontons frits  
Croustillant de boeuf au tofu  
Moules farcies*

## PLATEAU DE FROMAGES (4 pièces)

*Ronde de fromages affinés : (selon arrivage)  
Corbeille de pains assortis*

## DESSERTS (5 pièces)

*Cheese cake aux fruits rouges  
Cake chocolat, mousse pistache  
Panna cotta à la pomme liane  
Tartelette citron meringuée  
Macarons*

## PRESTATION BOISSONS

### CLASSIQUE :

- boissons softs, jus de fruits, eau minérale et gazeuse  
bière pression, vin rouge, blanc ou rosé

### SELECTION :

- boissons softs, jus de fruits, eau minérale et gazeuse  
bière pression, vin rouge, blanc ou rosé  
Alcools forts (whisky, gin, vodka, ricard, rhum....)

# Menu Pilotis



**5.900 FRS**  
**Entrée/plat/dessert**

**1 Apéritif**  
(hors cocktail et Champagne)

**1 Bouteille de vin**  
Pour 4 personnes  
(Sélectionnée par nos soins)

## LES ENTRÉES

*Croustillant aux deux fromages,  
Confiture de banane au Xérès,  
Salade verte aux noix et pommes fruit*  
*Ou*  
*Salade de cerf à la Thaïlandaise*

## LA SUITE

*Feuilleté de ris de veau au Cognac,  
Champignons de Paris et crème d'asperge verte*  
*Ou*  
*Poisson du marché à la plancha,  
Crème d'ail vanillée et jus herbacé (selon arrivage)*

## DOUCEURS DE FIN DE REPAS

*Crème brûlée vanille et Cognac,  
Madeleine à l'orange*  
*Ou*  
*Coupe de glace de l'atelier glacier*

## CAFÉ OU THÉ

# Menu

Délices  
du chef



**6.900 FRS**  
**Entrée/plat/dessert**

**1 Apéritif**  
(hors cocktail et Champagne)

**1 Bouteille de vin**  
Pour 4 personnes  
(Sélectionnée par nos soins)

## LES ENTRÉES

*Tartare de veau aux condiments,  
Moules frites, vinaigrette ananas et émulsion soja*  
Ou

*Carpaccio de saumon mariné à l'aneth,  
Coulis de betterave et crevettes façon piémontaise*

## LA SUITE

*Onglet de boeuf grillé (300 gr)  
Jus au romarin, ail et chimichurri*  
Ou

*Tournedos de saumon, velouté de poireaux,  
Houmous de lentilles et pickles de choux rouge*

## DOUCEURS DE FIN DE REPAS

*Fondant au chocolat noir et caramel normand,  
Glace chocolat blanc*  
Ou

*Verrine mascarpone à la pomme liane,  
Ananas rôti à la fève de tonka, crumble et glace spéculos*

## CAFÉ OU THÉ

# Menu L'épicure



**7.800 FRS**  
**Entrée/plat/dessert**

**1 Apéritif**  
(hors cocktail et Champagne)

**1 Bouteille de vin**  
Pour 4 personnes  
(Sélectionnée par nos soins)

## LES ENTRÉES

*Ravioles aux morilles, foie gras poêlé,  
Crème de champignons sauvages à l'huile de truffe*

*Ou*

*Terrine de foie gras marbré au poivre de Sichuan,  
Purée de figue et chutney ananas*

## LA SUITE

*Filet de boeuf rôti (250gr),  
Crumble de champignons sauvages et parmesan,  
Sauce morilles au Porto*

*Ou*

*Mariage de crevettes et St Jacques flambées au pastis,  
Polenta crémeuse, sauce lentilles corail, curry et lait de coco*

## DOUCEURS DE FIN DE REPAS

*Marquise au chocolat, crème anglaise aux fruits rouges,  
Tuile de grué*

*Ou*

*Pavlova au combava et fruits de saison*

## CAFÉ OU THÉ

# Buffet

## Balade Gourmande



Minimum **40** personnes

**6.800 FRS**

**Froid/chaud/sucré**

**1 Bouteille de vin**

**Pour 4 personnes**

**(Sélectionnée par nos soins)**

### FROID SUR BUFFET

*Salade piémontaise aux crevettes, mayonnaise au curry*

*Taboulé de fruits de mer à la menthe*

*Tataki de thon aux graines de sésame et sauce tartare*

*Salade de boeuf à la Thaïlandaise*

*Salade grecque*

### CHAUD EN COURS DE BUFFET

*Boeuf sauté aux légumes*

*Poulet à la crème et aux champignons*

*Filet de poisson grillé(selon arrivage) sauce chimichurri*

*Riz cantonais*

*Pâtes, pesto à la tomate et herbes fraîches*

*Polenta au four*

### DESSERTS

*Panna cotta à la pistache, gelée de fruits rouges*

*Tartelettes de fruits frais*

*Gâteau jour et nuit*

*Mini moelleux banane*

# Buffet

Délice  
Exotique



Minimum **40** personnes

**9.500 FRS**

**Froid/chaud/sucré**

**1 Bouteille de vin**

**Pour 4 personnes**

**(Sélectionnée par nos soins)**

## FROID SUR BUFFET

*Salade de moules et poulpes, vinaigrette aux agrumes*

*Miroir de thon et saumon mariné, huile de citron vert et aioli wasabi*

*Blinis de crevettes, espuma au combawa*

*Maki au crabe de palétuvier, guacamole épicé*

*Tataki de boeuf et cubes de foie gras aux graines de pavot et sésame*

*Verrine de magret fumé au basilic et tofu*

*Céviche de cerf à l'huile de noix et pomme Granny*

*Faux maki de Serrano et chèvre frais aux noisettes*

## CHAUD EN COURS DE BUFFET

*Rôti de boeuf, crème de morilles et foie gras*

*Green carry de fruits de mer*

*Sauté d'agneau façon tagine*

*Yakitori de porc sauce saté*

*Flan de légumes*

*Riz coco et ananas*

*Pommes lyonnaises*

## DESSERTS

*Entremet aux deux chocolats*

*Cheese cake à la pomme liane*

*Bavarois aux fruits rouges*

*Mini moelleux au chocolat noir*

# Nos formules tapas

## L'impromptu

(16 pièces par personne)

(Entre 10 et 30 personnes)

Sur réservation 72 h avant la date de la manifestation

### FROID SUR ARDOISE (9 pièces)

*Pains de seigle surprise (4 variétés)*

*Verrine de foie gras confit, gelée de fruits rouges et poivre de Sichuan*

*Wrap aux deux saumons, mousse chèvre et miel*

*Sushis de poulet teriyaki, wasabi et graines de sésames torréfiées*

*Navette briochée aux crevettes, espuma de cream cheese et guacamole épicé*

*Verrine de salade de boeuf à la Thaïlandaise*

### CHAUD EN COURS DE COCKTAIL (3 pièces)

*Boulettes de kefta aux épices*

*Nems cocktails*

*Crispy fried chicken à la moutarde*

### DESSERTS (4 pièces)

*Mignardises, verrines, cuillères sucrées et petits fours du Chef pâtissier*

#### PRIX

**3.750 frs avec deux boissons de votre choix par personne  
(Hors cocktail et Champagne)**

**4.500 frs avec deux boissons de votre choix par personne  
(Avec cocktail et Champagne)**

## L'apéro tapas forfait à 29.000 frs

(Environ 10 personnes)

### TAPAS

#### 2 assiettes de charcuterie

*Jambon Serrano, pâté de campagne, rillettes de canard,  
Copa et mousse de foie*

#### 2 plateaux asiatiques

*Nems cocktails, samoussas,  
Wontons aux fruits de mer, siu mai*

#### 2 assiettes aux 4 fromages

*Brie, chèvre, Roquefort et conté*

### BOISSON

3 litres de punch

## L'apéro tapas forfait à 57.000 frs

(Environ 20 personnes)

### TAPAS

#### 3 assiettes de charcuterie

*Jambon Serrano, pâté de campagne, rillettes de canard,  
Copa et mousse de foie*

#### 3 plateaux asiatiques

*Nems cocktails, samoussas,  
Wontons aux fruits de mer, siu mai*

#### 3 assiettes du chef

*Sashimi de saumon mariné*

*Tataki de thon aux sésames*

*Crevettes panées*

*Magret de canard fumé et toast de foie gras*

#### 3 assiettes de mignardises sucrées

*(10 mignardises par assiette)*

*Mignardises, verrines, cuillères sucrées et petits fours  
du chef pâtissier*

### BOISSON

3 litres de punch et 3 litres de framboisine

ou  
20 apéritifs (hors cocktail et Champagne)

# **RESTAURANTLOUNGE LE 1881**

**94b avenue James COOK Nouville  
98804 Nouméa, Nouvelle Calédonie  
Tél : 24.00.42**

**RESPONSABLE DES BANQUETS & ÉVÉNEMENTIELS**

**CHRISTIAN ou JULIEN DEBRAN  
Tél : 24.00.42**

**Email : 1881restaurantlounge@gmail.com  
FACEBOOK : restaurantlounge nouville**

**ICI VOUS SEREZ AILLEURS.....**

restaurantlounge