

Meeting, Incentive, Congrès & Exhibitions au **CARAYOU**

**Changez
d'environnement ...**



Sommaire

1. Localisation de l'hôtel
2. Descriptif des salles
3. Forfait journée d'études
4. Location de salles
5. Séminaires résidentiels
6. Matériel de conférence
7. Plan des salles
8. Prestations boissons à la carte
9. Soirées à thèmes
10. Cocktails
11. Buffets
12. Banquets

1. Localisation de l'hôtel

- **Adresse**
Pointe du Bout ☎ : **0596 66 04 04 / 66 19 30**
97229 TROIS-ILETS 📠 : **0596 66 00 57 / 66 02 61**
Site Internet www.hotel-carayou.com
Email : commercial@hotel-carayou.com
- **Accès**
En voiture , environ 40 minutes de Fort-de-France
En navette maritime, 20 minutes depuis Fort-de-France
(possibilités de négociations tarifaires spéciales pour groupes hébergés ou en réunions de travail)
- **Environnement**
Emplacement privilégié, face à la baie de Fort-de-France. Vue panoramique sur la capitale.
Bâtiments de 2 étages disséminés dans un écran de verdure, avec un parc de 3Ha en proximité de la marina des Trois Ilets.
201 chambres avec air conditionné et services généraux
2 restaurants - 2 bars - 1 boutique – Spa Joséphine
Hôtel ouvert toute l'année
- **Loisirs**
Animation nautique avec équipe spécialisée - Court de tennis - Aire de jeux - Animation en soirée avec groupe musical, ballet folklorique ...

Contact Paris : Blue Season Hotels

☎ : 01 56 43 42 20
📠 : 01 56 43 42 21
Email : burparis@blue-season-hotels.com



2. Descriptif des salles

« Espaces de travail »

2 zones pour vos réunions :

- Salons Fort Saint-Louis & Desaix
- Salon Fort Desaix

- **Côté piscine ➔ Fort Saint-Louis & Desaix**
205m² de salons modulables en 2 salons de 100m² et 105m² chacun
Situés dans un espace isolé, face à un jardin extérieur, à proximité des restaurants et du bar.
Espace climatisé et moqueté avec larges baies vitrées laissant pénétrer la lumière du jour. Les salons sont équipés de connexion WIFI Orange pour votre confort de travail.
- **Côté Jardin/Entrée de l'hôtel ➔ Ilet Charles**
Situé à l'entrée de l'hôtel ce salon de 35m² est destiné à accueillir des réunions de taille réduite, des sous-commissions ou peut être disposé en bureau pour des entretiens ou présentations diverses.



2. Descriptif des salles « Restaurants & Bars »

Le « **Boucaut** » restaurant principal pour les services du petit-déjeuner Américain et du grand buffet soir avec animation.

Ce restaurant vous propose également des dîners à thèmes sous forme de buffet ou à la carte avec spécialités Antillaises.

La cuisine créole offre un choix très varié de mets et de spécialités culinaires riches en saveur...

Nous vous proposons une sélection de recettes créoles telles que le colombo, le boudin créole, les accras et bien d'autres surprise à découvrir...



Le bar principal « **La paillote** » vous fera découvrir sa carte variée avec ses nombreux cocktails caribéens.

Le « **Café Créole** » Bar Brasserie ouvert le midi et propose un service de restauration simple et rapide à la carte.



2. Descriptif des salles

« Capacité »

Nom des salles	Superficie	Théâtre	École	U Shape	Cocktail	Repas
Côté piscine						
<i>Fort Saint-Louis</i>	100 m ²	80	50	27	90	75
<i>Fort Desaix</i>	105 m ²	80	50	27	90	75
Totalité des salles	205 m ²	160	100	50	250	150
Côté jardin						
<i>Îlet Charles</i>	35 m ²	-	-	17	-	-

Hauteur de plafond des salles côté piscine 2,60 m

2. Descriptif des salles

« Information »

- Le restaurant « Le Boucaut » peut accueillir jusqu'à 300 personnes,
- Le restaurant « Le Café créole » peut accueillir jusqu'à 140 personnes,
- Ces deux restaurants sont privatisables en fonction de la saison et de l'activité de l'hôtel.

3. Forfait journée d'étude

Sur une base minimum de 10 personnes, nous vous proposons un forfait
« **Tout inclus** » comprenant :

- La salle équipée : paperboard, feutres, rétroprojecteur, papier et crayons, eau minérale
- 1 café d'accueil le matin
- 2 pauses classiques (matinée et après midi)
- Le déjeuner avec boissons (entrée, plat unique sélectionné, dessert, eau, vin maison, café)

- Journée d'étude	45 Euro/personne
- ½ journée d'étude	40 Euro/personne

En fonction de notre clientèle nous adaptons notre prestation. Les menus pouvant allier saveurs créoles ou internationales. Dans le but de vous assurer un service rapide vous garantissant un timing efficace, nous devons servir le même menu à l'ensemble des convives.

Menu type séminaire :

Salade exotique - Filet de mérout sauce ciboulette - Mousse aux deux chocolats
Assiette de friandises Antillaises - Colombo de souris d'agneau - Tatin à l'ananas
Menu spécial sur demande : Entrecôte, Filet de bœuf ou Langouste
Déjeuner sous forme de buffet à partir de 50 personnes.

4. Location de salles

«Tarification »

Uniquement en location « NU » c'est-à-dire sans aucune prestation annexe, pour exposition ou vernissage par exemple.

	A la journée *	A la ½ journée **
■ Côté Piscine (Fort Saint-Louis & Desaix)		
- Salon de 100 m ² & 105 m ²	600 €	400 €
- Salon de 205 m ² (deux modules).....	1'100 €	600 €
■ Côté Jardin (Ilet Charles)		
- Salon de 30 m ²	150 €	100 €

- Chaque salle est équipée de tableau papier, feutres, rétroprojecteur, bouteilles d'eau, papier et crayon pour chaque participant.
- Autre matériel de conférence disponible sur commande, facturation complémentaire.

* de 7h00 à 18h00 - Au-delà, nous consulter...

** par tranche de 5 heures, nous consulter...

5. Séminaires résidentiels

Sur une base de minimum 10 personnes, sont inclus :

- * La journée d'étude complète,
- * Le repas du soir,
- * Le forfait chambre petit-déjeuner et la taxe de séjour



	BS*	HS*
- En chambre single		(nous consulter pour les tarifs)
- En chambre double		(nous consulter pour les tarifs)

*Basse Saison : du 1er mai au 20 décembre

*Haute Saison : du 21 décembre au 30 avril

Un devis sur mesure vous sera établi en fonction des besoins de votre programme.

6. Matériel de conférence

« Tarification services annexes »

Prestations	Unité	Prix TTC
Communication téléphonique	impulsion	Tarification hôtel
Télécopie	page	1.60 € par envoi
Photocopie (noir & blanc)	page	0,27 €
Transparent pour rétroprojecteur	feuille	1.60 €
Hôtesse d'accueil	2 heures	Sur devis
Décoration florale	composition	Sur devis

6. Matériel de conférence

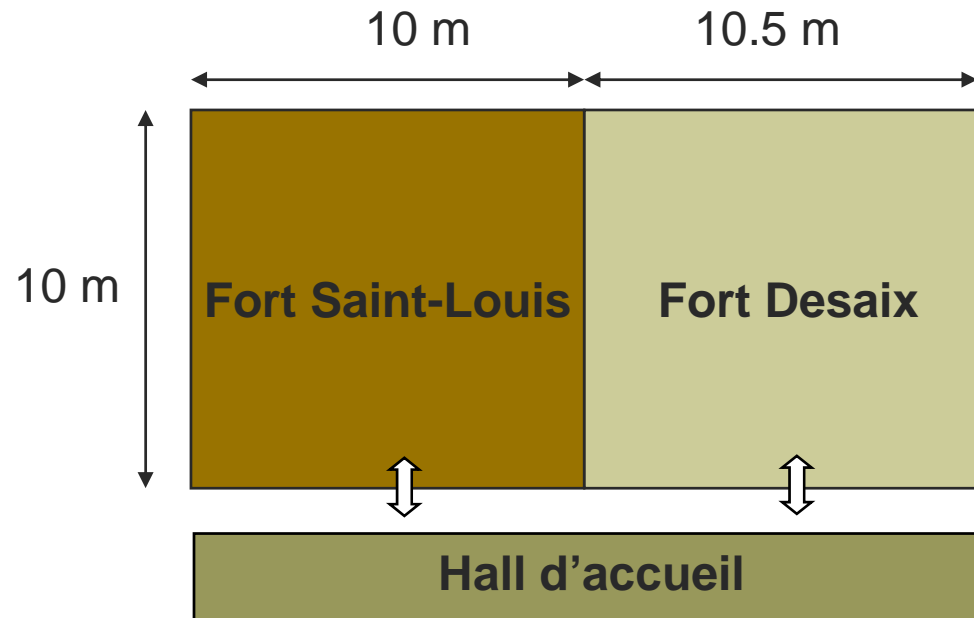
« Location de matériel »



Matériel	1 jour (Prix TTC)	2 jours (Prix TTC)
Projecteur diapositives	80 €	108 €
Sonorisation 2 micros	80 €	110 €
Ordinateur portable	Sur devis	Sur devis
Data Projecteur	110 €	200 €
Téléviseur 85 cm	45 €	75 €
Magnétoscope multi système	27 €	43 €
Téléviseur 70 cm	30 €	55 €
Caméscope VHS compact	45 €	55 €

7. Plan des salles

Les Salons Côté Piscine



Hauteur des salles côté piscine : 2,60 m

8. Prestations boissons à la carte



Les Pauses cafés

6 €uro / personne / jour

- *Pause matin : Thé, café, chocolat, jus de fruits, eau minérale et viennoiseries*
 - *Pause après midi : Thé, café, jus de fruits, eau minérale, assortiment de pâtisseries*
- Possibilité de pauses « sur mesure » avec complément de facturation*

Les Apéritifs

Nos apéritifs sont accompagnés d'olives pimentées, de cacahuètes et de chips.

Apéritif Créole : 8 € / pers.

*Planteur
Ti- punch blanc/vieux
Sodas
Jus de fruits
Eaux minérales (plate & gazeuse)*

Apéritif Classique: 12,00 € / pers.

*Planteur
Ti' punch blanc/vieux
Whisky, Martini, Vermouth
Sodas
Jus de fruits
Eaux minérales (plate & gazeuse)*

9. Soirées à thème



Notre restaurant « Le Boucaut » propose des formules de buffets avec des thèmes qui changent chaque jour. Nous pouvons vous accueillir sur réservation, avec une formule complète repas & boissons. Vous serez placé avec vos invités, dans un espace réservé, mais nous ne serons pas en mesure de privatiser complètement votre soirée. Un maximum de 50 convives est suggéré.

Le mercredi soir le buffet créole est accompagné des Grands ballets de la Martinique.

Pour toute demande de plus de 50 personnes, nous vous proposons la possibilité de privatiser notre restaurant « Le Café Créole », ouvert sur la cocoteraie, avec une participation de 10 € par personne.

Forfait buffet + boissons (vins et eau minérale)

Forfait enfants (nous consulter)

9. Soirées à thème

« Animation »



Nous travaillons avec des sociétés de producteur d'artistes habilités et respectant la législation des spectacles. N'hésitez pas à nous contacter pour une prestation musicale lors de votre manifestation : Orchestres, Ballets folkloriques...

Voici quelques exemples de prestations possibles avec une durée de 2h00

- Steel Band : 600 €uro
- Orchestre salsa : 900 €uro
- Orchestre Vadeleux : 450 €uro
- DJ : 250 €uro (soirée)

Ces prestations s'entendent sous réserve de la disponibilité des artistes

10. Cocktail

« Cajou »



Prix : 18 € par personne (11 pièces) **Open Bar** : 2 heures

Rafraîchissements, accompagnés	<i>Apéritif Créole : Ti-punch, Planteur Cacahuètes, Olives marinées</i>
Assortiments froids	<i>Mini tartelettes variées, Jambon fumé des îles & cornichons, Œuf farci au surimi Mini feuilletés salés</i>
Assortiments chauds	<i>Mini quiche Neptune, Goujonnettes de poisson panées, Mini brochettes de volaille Teriyaki</i>
Délices sucrés	<i>Assortiment de petits fours (4 pièces assorties)</i>

Pour mettre plus d'originalité et de diversité dans votre manifestation, nos suppléments à partir de 10 personnes

Miroirs de Présentation :

1,50 €/pers. Assortiments de petits feuilletés salés	3,20 €/pers. Jambon de Noël à l'os	4,00 €/pers. Saumon fumé garni
3,00 €/pers. Saumon ou vivaneau en Bellevue	3,50 €/pers. Cochonnailles à la Française	4,00 €/pers. Plateau de fromages de France
3,20 €/pers. Contre-filet rôti aux asperges	3,50 €/pers. Viandes boucanées	4,50 €/pers. Poisson fumés et boucanés des îles

Paillotes :

4,50 €/pers. Italienne	<i>Mini pizza sicilienne, Croquettes de bœuf Napolitaine, Fricassée de calamar et poulpe, Beignet de crevette, Moules gratinées</i>
4,50 €/pers. Créole	<i>Mini bouchée de lambis, Pâtés salés assortis, Boudin créole, Accras de crevettes et morue, Mini brochette de poisson et crevette</i>
5,50 €/pers. Extrême orient	<i>Rouleau de printemps, Porc à l'aigre doux, Satay de poisson, Tempura de légumes, Samoussa</i>

4,20 €/pers. **Desserts** *Mini pâtisseries créoles, Choux et éclairs, Mini mille-feuilles, Mini tartelettes, Beignets de fruits*

10. Cocktail

« Indigo »



Prix : 22 € par personne (13 pièces) Open Bar : 2 heures

<i>Rafraîchissements, accompagnés</i>	<i>Apéritif Créole : Ti-punch, Planteur ... Cacahuètes, Olives marinées, Chips</i>
<i>Assortiments froids</i>	<i>Pain surprise (saumon fumé, roquefort et noix, mousse de canard, fromage blanc aux fines herbes et crevettes), Concombre au chèvre épicé, Œufs de lump rouges et noirs au citron vert, Chatini des îles</i>
<i>Assortiments chauds</i>	<i>Mini pizza sicilienne, Pâtés salés à la morue, Feuilletés saucisse, Poisson frit créole, Pilons de poulet « Blue bayou »</i>
<i>Délices sucrés</i>	<i>Assortiment de mignardises (4 pièces assorties)</i>

Pour mettre plus d'originalité et de diversité dans votre manifestation, nos suppléments à partir de 10 personnes

Miroirs de Présentation :

1,50 €/pers. Assortiments de petits feuilletés salés	3,20 €/pers. Jambon de Noël à l'os	4,00 €/pers. Saumon fumé garni
3,00 €/pers. Saumon ou vivaneau en Bellevue	3,50 €/pers. Cochonnailles à la Française	4,00 €/pers. Plateau de fromages de France
3,20 €/pers. Contre-filet rôti aux asperges	3,50 €/pers. Viandes boucanées	4,50 €/pers. Poisson fumés et boucanés des îles

Paillotes :

4,50 €/pers. Italienne	<i>Mini pizza sicilienne, Croquettes de bœuf Napolitaine, Fricassée de calamar et poulpe, Beignet de crevette, Moules gratinées</i>
4,50 €/pers. Créole	<i>Mini bouchée de lambis, Pâtés salés assortis, Boudin créole, Accras de crevettes et morue, Mini brochette de poisson et crevette</i>
5,50 €/pers. Extrême orient	<i>Rouleau de printemps, Porc à l'aigre doux, Satay de poisson, Tempura de légumes, Samoussa</i>

4,20 €/pers. **Desserts** *Mini pâtisseries créoles, Choux et éclairs, Mini mille-feuilles, Mini tartelettes, Beignets de fruits*

10. Cocktail

« Cocoteraie »



Prix : 28 € par personne (19 pièces) Open Bar : 2 heures

<i>Rafraîchissements, accompagnés</i>	<i>Apéritif Créole : Ti-punch, Planteur Cacahuètes, Olives marinés, Chips</i>
<i>Assortiments froids</i>	<i>Assortiment de navettes, Saumon fumé, Mousse de jambon, Mousse de canard et crabe des îles, Jambon de Bayonne et mangue, Pain surprise, Tomate œuf anchois Œufs de lump rouges et noirs au citron, Rillettes de poisson créole</i>
<i>Assortiments chauds</i>	<i>Mini quiche Lorraine, Pâté salé Antillais, Pilon de poulet pané coco, Brochette de vivaneau marinée, Croquettes de bœuf aux épices, Accras de crevettes et morue Mini croque monsieur</i>
<i>Délices sucrés</i>	<i>Assortiment de mignardises (4 pièces)</i>

Pour mettre plus d'originalité et de diversité dans votre manifestation, nos suppléments à partir de 10 personnes

Miroirs de Présentation :

1,50 €/pers. Assortiments de petits feuilletés salés	3,20 €/pers. Jambon de Noël à l'os	4,00 €/pers. Saumon fumé garni
3,00 €/pers. Saumon ou vivaneau en Bellevue	3,50 €/pers. Cochonnailles à la Française	4,00 €/pers. Plateau de fromages de France
3,20 €/pers. Contre-filet rôti aux asperges	3,50 €/pers. Viandes boucanées	4,50 €/pers. Poisson fumés et boucanés des îles

Paillotes :

4,50 €/pers. Italienne	<i>Mini pizza sicilienne, Croquettes de bœuf Napolitaine, Fricassée de calamar et poulpe, Beignet de crevette, Moules gratinées</i>
4,50 €/pers. Créole	<i>Mini bouchée de lambis, Pâtés salés assortis, Boudin créole, Accras de crevettes et morue, Mini brochette de poisson et crevette</i>
5,50 €/pers. Extrême orient	<i>Rouleau de printemps, Porc à l'aigre doux, Satay de poisson, Tempura de légumes, Samoussa</i>
4,20 €/pers. Desserts	<i>Mini pâtisseries créoles, Choux et éclairs, Mini mille feuillé, Mini tartelette, Beignet de fruits</i>

10. Cocktail dînatoire

« l'Ambassadeur »



Prix : 45 € par personne

Apéritif & boisson	Canapés froids & Miroirs	Canapés chauds	Plats chauds	Desserts
<p><i>Apéritif Classique</i></p> <p><i>Vin AOC</i></p> <p><i>Eau minérale</i></p> <p><i>Olives marinées,</i> <i>Cacahuètes,</i> <i>Tostatidas</i></p>	<p><i>Saumon fumé,</i> <i>Obadzda, Roast-</i> <i>beef aux Asperges</i></p> <p><i>Tzatsiki de</i> <i>concombres</i></p> <p><i>Tapenade, Coppa et</i> <i>melon</i></p> <p><i>Chorizo et poivrons,</i> <i>Œufs de Lump</i></p> <p><i>Féroce d'avocat</i></p> <p>CR</p> <p><i>Poisson fumé des</i> <i>Iles</i></p> <p><i>Ballottine de</i> <i>volaille aux morilles</i></p>	<p><i>Vol au vent</i> <i>d'escargots</i></p> <p><i>Crevettes et</i> <i>légumes tempura</i></p> <p><i>Porc à l'ananas,</i> <i>toast vaudois</i></p> <p><i>Pizza aux anchois,</i> <i>chausson au bleu</i></p>	<p><i>Paupiette de mérrou</i> <i>aux herbes</i></p> <p><i>Agneau à l'indienne</i></p> <p><i>Riz madras, pommes</i> <i>Duchesse</i></p>	<p><i>Grand Opéra</i></p> <p><i>Tartelettes aux</i> <i>fruits exotiques</i></p> <p><i>Assortiment de</i> <i>mirlitons Mille-</i> <i>feuilles Napoléon</i></p> <p><i>Mini brochettes de</i> <i>fruits</i></p> <p><i>Rochers au coco</i></p>

11. Buffets



- Voici quelques exemples de buffets

11. Buffet

« Acajou »



Prix : 40 € par personne, apéritif Créole, eau, vin AOC et café

Buffet froid	Buffet chaud	Buffet dessert
<p><i>Farandole de crudités du marché</i> <i>Féroce d'avocat grillé</i> <i>Salade alizée</i> <i>(palmier, banane, crevettes)</i> <i>Chatini de poisson créole</i> <i>Oufs farcis au thon et au crabe</i> <i>Pommes de terre au poulet fumé</i> <i>Souskai de salaisons peyi</i></p> <p><i>Miroirs</i></p> <p><i>Jambon fumé au Rougail de melon</i> <i>Quiches variées</i> <i>(morue, Neptune, Lorraine)</i></p>	<p><i>Boudin Créole dans son bouillon</i> <i>Poisson grillé avec sa sauce créole</i> <i>Gigot d'agneau aux senteurs de</i> <i>Provence</i> <i>Fricassée de volaille au rhum</i> <i>vieux</i></p> <p><i>Gratin de légumes du pays</i> <i>Haricots verts</i> <i>Riz safrané aux petits légumes</i></p>	<p><i>Salade de fruits frais au shrubb</i></p> <p><i>Blanc manger coco, mousse</i> <i>banane au rhum vieux</i></p> <p><i>Les gâteaux « Opéra » et « Mal</i> <i>élevé »</i></p> <p><i>Pâtisseries créoles</i></p>

11. Buffet

« Olamba »



Prix : 48 € par personne, apéritif Créole, eau, vin AOC et café

Buffet froid	Buffet chaud	Buffet dessert
<p><i>Salade « César »</i> <i>Concombres à la Grecque</i> <i>Carottes râpées aux agrumes</i> <i>Ceviche de poisson « Bahamas »</i> <i>Ignames au poulet boucané</i> <i>Hors d'œuvres variés</i> <i>Salade d'œufs au crabe</i> <i>Féroce de giraumon</i></p> <p><i>Miroirs</i> <i>Miroir de pâtés et cochonnailles</i> <i>Vivanneau en Bellevue</i> <i>Arlequin de poissons fumés</i></p>	<p><i>Blanquette de mérrou aux cives</i> <i>Cuissot de porc rôti, sauce au rhum vieux</i> <i>Estouffade de bœuf aux épices et dombres</i> <i>Coquelet à la mangue et baies des îles</i></p> <p><i>Pommes noisettes</i> <i>Embeurrée de légumes du marché</i> <i>Gratin de christophines</i> <i>Mangé mêlé de légumes du pays</i> <i>Riz coco</i></p>	<p><i>Salade de fruits frais</i> <i>La table du Pâtissier</i> <i>Le Gâteau Opéra</i> <i>Miroir d'éclairs et mille feuilles</i></p>

11. Buffet

« Kuramo »



Prix : 55 € par personne, apéritif Classique, eau, vin AOC et café

Buffet froid	Buffet chaud	Buffet dessert
<p><i>Salade niçoise, salade piémontaise</i> <i>Crudités de saison</i> <i>Marinière de fruits de mer à l'orientale</i> <i>Œufs farcis au thon et à l'Aneth</i> <i>Rougail d'ananas au piment doux</i> <i>Salade d'avocat aux crevettes</i> <i>Carpaccio de thon au gingembre</i> <i>Féroce de giraumon et d'avocat</i> <i>Souskai de salaisons peyi</i></p> <p><i>Miroirs</i></p> <p><i>Arlequin de poissons fumés et boucanés</i> <i>Cochonnailles et viandes froides</i> <i>Plateau de fromages de France</i></p>	<p><i>Marmite du pêcheur au safran-peyi</i> <i>rouille à l'ancienne</i> <i>Fricassée de coq aux raisins et rhum</i> <i>vieux</i> <i>Contre-filet rôti aux fruits de la</i> <i>passion parfumé à la « badiane »</i> <i>Pavé de saumon au beurre de calalou</i></p> <p><i>Galettes de pommes de terre</i> <i>Pavés de racines persillées</i> <i>Gratin de papayes au Silandro</i> <i>Risotto aux asperges vertes aux</i> <i>champignons</i></p>	<p><i>Émincé de fruits exotiques</i> <i>Tourment d'amour</i> <i>Forêt noire</i> <i>Pavé au chocolat</i> <i>Entremet ananas</i> <i>Cake Alexandra</i> <i>Mont Blanc</i> <i>Pâtisseries créoles</i></p>

12. Banquets

« Menus banqueting »



Menus servis à table, apéritif Créole, eau, vin AOC

Le Cardinal

35€ par personne

Feuilleté de Champignons des Bois
&

Sa Crème de Cives

Piccatas de Vivaneau poêlés en

Croûte d'Épices

Épinards au Pastis

Charlotte en Duo de Chocolats à la

Menthe fraîche

Café & Mignardises

L'Oasis

38€ par personne

Salade tiède de Mérou et Scampis
Sauce Vierge à la Manque

Gigot d'Agneau fourré au Chèvre
et rôti aux Herbes

Petite Ratatouille Créole

Gratin Dauphinois

Papayes vertes persillées

Terrine Crêpe aux Fruits de la

Passion, Sauce Colibri

Café & Mignardises

Le Consul

45€ par personne

Rougail de Lambi aux Épices à
Colombo

Pavé de Bœuf aux Pruneaux et
Cannelle

Pommes Paillason

Bouquetière de Légumes

Frais Baiser des Îles

Café & Mignardises

12. Banquets

« Barbecue des Boucaniers »



Prix : 51 € par personne, apéritif Classique, eau, vin AOC et café

Entrées	Plats chauds	Desserts
<i>Taboulé à la menthe fraîche</i>	<i>Soupe de lentilles*</i>	<i>Fruits exotiques découpés</i>
<i>Salade de poisson Calypso*</i>	<i>Grillages : Merguez, saucisses créoles</i>	<i>Mont blanc au coco*</i>
<i>Jambon fumé des îles aux caramboles*</i>	<i>Steak de bœuf mariné</i>	<i>Tartes aux fruits tropicaux</i>
<i>Salade de riz caraïbes</i>	<i>Rond de gigot au thym</i>	<i>Pâtisseries créoles*</i>
<i>Salade de la Flibuste*</i>	<i>Pilons de poulet citronnelle*</i>	<i>* Spécialités locales</i>
<i>Miroir de poisson Jamaïcain</i>	<i>Filet de poisson du jour*</i>	
<i>Hors d'œuvres variés*</i>	<i>Risotto des Boucaniers*</i>	
<i>Crudités de saison*</i>	<i>Pommes au four</i>	
	<i>Haricots rouges à l'Antillaise</i>	
	<i>Ratatouille des mornes*</i>	
	<i>Sauces : poivre vert, BBQ, échalotes, piquante</i>	

Dîner Langouste



Nous proposons un supplément langouste à tous nos dîners avec la participation suivante :

- Supplément fricassée de langouste : 20 € par personne
- Supplément ½ langouste grillée : 20 € par personne
- Supplément langouste grillée : 35 € par personne