

Nos Buffets à Volonté

Le Buffet du Gauguin

3 550 F TTC

Tarif préférentiel client de l'hôtel : 2 950 F TTC

🕒 Lundi à Vendredi : 6h - 9h30

- Boissons chaudes au choix
- Céréales au choix
- Jus de fruits au choix
- Variété de pains
- Viennoiseries
- Confitures locales ou maison
- Pâte à tartiner
- Choix de fromages
- Tartes et gâteaux maison
- Yaourts maison
- Crudités et salades
- Charcuteries
- Mini saucisses et lard grillé
- Crèmes, mousses, verrines
- Oeufs au plat ou brouillés
- Fruits frais
- Pancakes
- Poé traditionnel aux fruits de saison

Le Brunch du Lagon

4 450 F TTC

Tarif préférentiel client de l'hôtel : 3 950 F TTC

Pour les moins de 10 ans : 2 230 F TTC / Gratuit pour les moins de 5 ans

🕒 Samedi à Dimanche : 7h - 9h15 / 9h30 - 11h30 (en 2 services)

Le Buffet du Gauguin

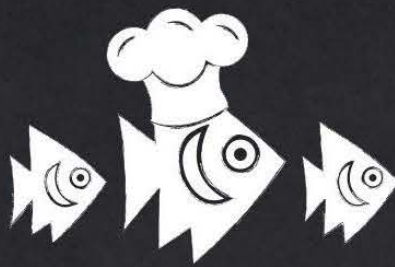


- Salades composées, quiches
- Bougna traditionnel
- Plats du jour aux recettes Calédoniennes
- Choix de desserts

Réservation obligatoire au 26 12 55 (24h/24)
Privatisation possible

Garantie fraîcheur et qualité

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos fournisseurs de façon à vous garantir chaque jour des produits frais et de qualité.



Nos Formules

 Lundi à Vendredi : 6h - 9h30 (en room service le weekend)

Le Traditionnel

1 500 F TTC

- 1 Café ou Thé
- 1 Verre de jus de fruits
- 1/4 de baguette de pain frais
- 2 Mini viennoiseries
- Confitures locales et coupelle de beurre

Le Continental

2 550 F TTC

- 1 Boisson chaude au choix
- 1 Verre de jus de fruits
- 2 Mini viennoiseries
- 1/4 de baguette de pain frais
- Confitures locales et coupelle de beurre
- 1 Bol de céréales
- 1 Yaourt maison
- 1 Salade de fruits frais

A la carte

- Jus d'oranges frais / 33cl **900 F TTC**
- Jus detox : concombre, pommes, citron, gingembre / 33cl **900 F TTC**
- Jus énergisant : orange, carotte, gingembre, citron / 33cl **900 F TTC**
- Lait végétal : soja / le pichet 50cl **450 F TTC**
- Lait végétal : amande / le pichet 50cl **650 F TTC**
- Pain sans gluten x3 tranches **450 F TTC**

Nos jus peuvent changés suivant les fruits de saison

Nous luttons contre le gaspillage alimentaire avec



Certifié PEFC
Ce produit est issu
de forêts gérées
durablement et de
sources contrôlées.
pefc-france.org

10-31-2860