



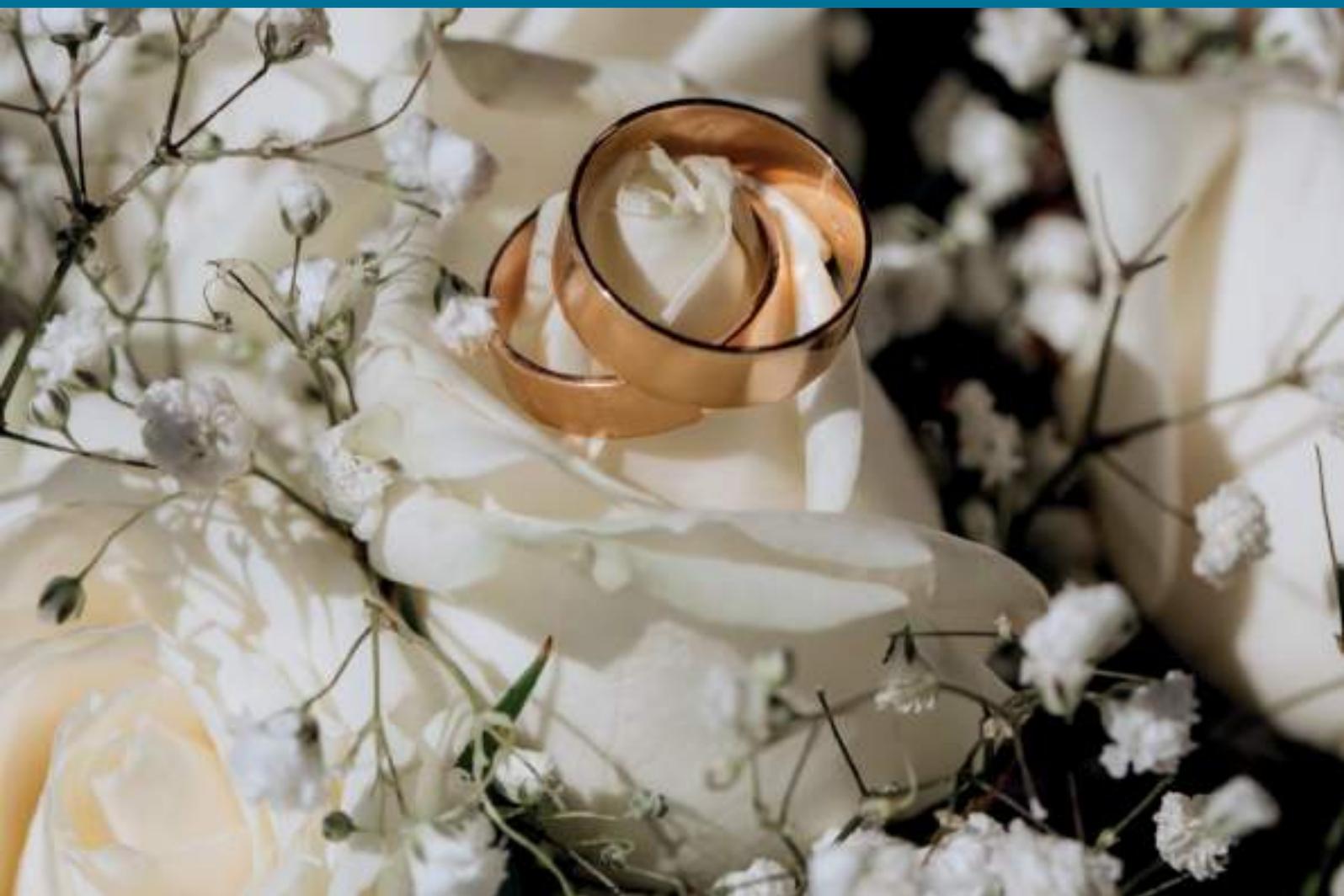
ZENITUDE
HOTEL-RÉSIDENCES

Le Salako

Pointe de la Verdure, 97190 Gosier, GUADELOUPE

NOS PRESTATIONS

Cérémonies



MADAME, MONSIEUR,

Nous avons le plaisir de vous présenter notre offre de prestations de Cérémonies.

Zenitude Hôtel-Résidences Le Salako est un complexe 3* situé sur la riviéra guadeloupéenne de la Pointe de la Verdure. Vous profiterez à loisir de ce cadre idyllique en bordure d'une plage de sable aménagée.

Une équipe de professionnels se tient à votre disposition pour vous faire vivre le plus beau jour de votre vie à travers nos différents produits et services.

SOMMAIRE

NOS ESPACES

Cérémonie, vin d'honneur, réception, anniversaire de mariage, renouvellement de vœux...

NOS FORMULES COCKTAILS ET BOISSONS

Pour vos instants gourmands

NOTRE FORMULE BUFFET

Pour une ambiance conviviale

NOS FORMULES BANQUET

Pour le confort d'un service à table

NOS ÉQUIPEMENTS

Pour partager votre amour en HD

NOS PRESTATIONS EVJF / EVG

Avant, pendant et après votre mariage

NOTRE PRÉSENT POUR VOUS

Quelques petites attentions

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Nous restons à votre disposition pour toutes informations complémentaires.

Au plaisir de vous accueillir prochainement au sein de Zenitude Hôtel-Résidences Le Salako.

LE SERVICE BANQUETING

0590 82 64 02 - banqueting.salako@zenitude-groupe.com



ESPACES ET CONFIGURATIONS

	Surface (m ²)	Hauteur sous-plafond (m)	Tables rondes (pers.)	Réception (pers.)	Location sèche Tarif jour
Le Saintois	400	3,00	170	300	4 000 €
Le Pélican	300	2,50	50	100	3 000 €
Deck + 1 chapiteau	80	5,00	30	70	550 €
Deck + 2 chapiteaux	80	5,00	30	70	800 €
Deck + 3 chapiteaux	80	5,00	30	70	1 050 €
Salon Maracuja / Goyave	310	2,50	170	300	1 300 €

NOS ÉQUIPEMENTS ET SERVICES (sur devis):

Bartender / Décoratrice / Photographe / Sonorisation avec DJ Animateur
Jeux de lumière / Écran / Chapiteaux

Laissez libre cours à vos envies, nos équipes trouveront une solution !



INTERNET WIFI GRATUIT

ESPACES



LE SAINTOIS



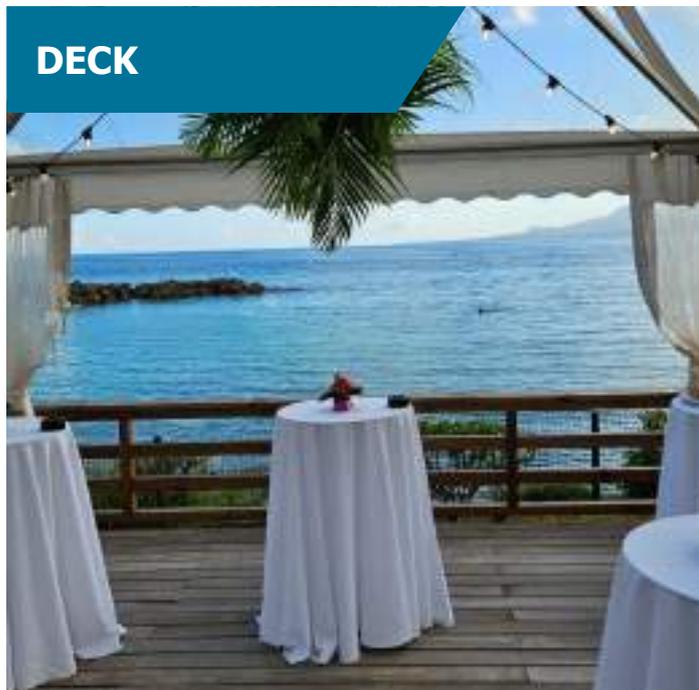
* Salle avec vue sur mer

LE PÉLICAN



* Salle avec vue sur mer

DECK



* Espace avec vue sur mer

SALON MARACUJA-GOYAVE



* Salle climatisée

COCKTAILS ET BOISSONS



« NOS TRADITIONS »

Redécouvrez les saveurs antillaises autour des incontournables mets créoles : boudins, alokos au lard fumé, féroce d'avocat, etc.

10 pièces - salées et sucrées

25€/personne

« L'INTERNATIONAL »

Tour du monde des saveur le temps d'un cocktail :

Wraps aux légumes, rougail saucisse, rillettes de poulet au colombo, etc. s'inviteront à votre événement

15 pièces - Amuse-bouches chaudes et froides, mignardises

38€/personne

A la carte : Amuse-bouches et mignardises - 3€ pièce

NOS BOISSONS AU CHOIX POUR ACCOMPAGNER VOTRE COCKTAIL

OPEN BAR SANS ALCOOL (2h)	Jus de fruits, Sodas, Eau minérale Accras	12€	
OPEN BAR AVEC ALCOOL (2h)	Planteur, Rhum blanc & Vieux, Rhum Spicy, Vin, Martini, Jus de fruits, Sodas, Eau minérale Accras	17€	
OPEN BAR AVEC ALCOOL ET CHAMPAGNE (2h)	Planteur, Rhum blanc & Vieux, Spicy, Vin, Martini, Jus de fruits, Sodas, Eau minérale +1 coupe de champagne Accras	29€	/ pers.
SUPPLÉMENT VIN	Supplément Vin (25cl) Supplément Vin de Domaine (25cl)	7€ 10€	
CHAMPAGNE	La coupe La bouteille	12€ 60€	

* Les formules peuvent être modifiées sur demande : amuse-bouches et mignardises en complément

FORMULE BUFFET



BUFFET DES ÎLES*

55€/personne

ENTRÉES

Poisson cru à la Tahitienne
Rillettes de poulet au colombo
Salade Créole
Cake piment végétarien
Salade de papaye verte
Salade de poulet boucané
Rougail saucisses
Féroce d'avocat
Rillettes de poisson
Duo de boudins
Assortiment de sauces et condiments

PLATS

Dorade frite à l'oignon
Colombo de poulet
Gigot d'agneau rôti +2€
Mijoté de bœuf +2€

Accompagnements

Riz blanc
Gratin de papaye
Méli-Mélo de légumes

DESSERTS

Salade de Fruits frais
Mont blanc coco
Tourment d'amour
Gâteau à l'ananas
Verrine de blanc manger coco

*Susceptible de changer en fonction de la disponibilité de la marchandise

Boissons incluses durant le repas : eau minérale / café / thé

L'apéritif est à choisir parmi l'une des formules

Service d'1/4 de vin par personne durant le repas : de 7€ à 10€ par convive



FORMULE BANQUET



MENU EVASION

65€/personne

ENTRÉES

Éventail de magret de canard fumé, chutney mangue, pikliz

Velouté de giraumon au bleu d'Auvergne AOP

Gravlax de marlin, salade croquante, wasabi

Crevettes panées au manioc et coco,
féroce de giraumon, salade croquante **+2€**

PLATS

Suprême de volaille jaune braisé,
chips de patate douce, purée de giraumon et fagot d'haricots verts

Dos de dorade sauce au citron vert,
compotée de légumes aux herbes et douceur exotique

Gigot d'agneau braisé sauce au thym,
gratin dauphinois, petits légumes confits **+2€**

Filet mignon de veau et son jus,
écrasé de pomme de terre, chutney de courgettes et tomates **+2€**

Pavé de saumon en papillote à la crème de cive,
purée de giraumon, croustille aux épices **+2€**

DESSERTS

Entremet aux fruits exotiques

Millefeuille vanille fruit rouge

Dôme au chocolat et sa mousse chocolat blanc

*Nous vous invitons à faire un choix parmi les plats proposés,
afin d'assurer une organisation optimale du service.*

NOS ÉQUIPEMENTS



Écran 85" / 65"

150€ TTC

Plongez vos invités dans une expérience visuelle exceptionnelle grâce à nos écrans, offrant une résolution 4K, voire 8K pour une précision d'image inégalée.

Parfaits pour la diffusion de souvenirs, de vidéos et de messages personnalisés tout au long de votre mariage, ces écrans sont dotés d'une connectique complète.

Offrez à votre événement une touche moderne et immersive, où **chaque instant devient un spectacle inoubliable.**

Barre de Visioconférence

50€ TTC

Elle intègre une caméra haute définition, garantissant une qualité d'image nette et un champ de vision large.

Les microphones intégrés captent les voix avec clarté, vous pourrez discuter avec vos familles.

Avec leurs haut-parleurs puissants, cet équipement diffuse un son clair et équilibré, idéal pour les discours, les surprises et les **instants d'émotion partagés avec vos proches, que ce soit sur place ou à distance.**



Paperboard tactile

120€ TTC

Apportez une touche moderne et interactive à votre mariage avec notre paperboard tactile.

Bien plus qu'un simple support d'affichage, cet outil numérique innovant vous permet d'écrire, dessiner et interagir du bout des doigts ou avec un stylet.

Idéal pour recueillir les messages et vœux de vos invités.

Grâce à ses fonctions d'enregistrement et de partage, **capturez ces précieux souvenirs** et envoyez-les instantanément à vos convives.

NOS PRESTATIONS

EVJF / EVG

"La dernière liberté"

(Journée de 10h-20h)

Salon réservé au Pélican Bar
Activité nautique / mission 2.0 (matinée)
Repas : Boissons de 12h00-16h00 / Tapas
Massage de groupe à partir de 16h00
Accès piscine / transat plage

" One last party"

(1 nuit / 2 jours)

Hébergement en chambre avec surprise

Jour 1

Activité nautique
Buffet restaurant le Saintois
avec open bar (2h00)

Jour 2

Petit-déjeuner
Massage de groupe
Accès piscine/ transat (jusqu'à 15h00)

"L'ultime escapade"

(1 nuit / 2 jours)

Hébergement en chambre premium avec surprise

Jour 1

Activité mission 2.0
Cocktail dînatoire
Boissons au Pélican Bar (2h00)

Jour 2

Petit-déjeuner
Activité nautique
Tapas au Pélican Bar
Massage de groupe
Accès piscine et transat (jusqu'à 15h00)

NOTRE PRESENT POUR VOUS



**Pour faire de votre mariage
un moment inoubliable,
nous avons le plaisir de vous offrir
plusieurs attentions exclusives :**

- Une chambre pour votre nuit de noces avec son lot de surprises
- Des tarifs préférentiels pour héberger vos convives
- Une remise de 30% sur votre prochaine réservation de chambre ou de salle, à l'occasion de votre anniversaire ou votre renouvellement de vœux
- Une nuit avec petit-déjeuner vous sera offerte entant que marraine/parrain, des futurs mariés célébrant leur union dans notre établissement



CONDITIONS GENERALES DE VENTE - MARIAGES

Zenitude Le Salako

CONFIRMATION DE RESERVATION

Article 1 : La réservation doit, pour être ferme et confirmée, être garantie par : la signature de la pro-forma du montant global estimé, le versement d'un acompte de 40% du montant global estimé, la signature des présentes conditions générales de vente. Le Solde devra être versé à J - 30 avant la date de la manifestation.

Les frais bancaires restent à la charge du client (frais de virements internationaux Europe et hors Europe et frais administratifs). En cas de déductions sur le montant final dû, les frais engendrés seront réclamés au client dès réception de la première facture.

Article 2 : La restauration. Le choix du menu doit être effectué 30 jours avant la date de l'évènement. A défaut, le ZENITUDE Le Salako*** se réserve le droit de procéder au choix du menu servi parmi la liste des menus proposés. 15 jours avant la date de la prestation, le nombre de repas commandés sera définitif.

En conséquence, si la prestation finale porte sur un nombre inférieur de repas, il sera facturé au client, le nombre de repas commandés.

Article 3 : Le prix de chaque prestation restauration inclut la mise à disposition du personnel sur la base d'un service d'une durée de deux heures, sauf accord spécifique entre les parties. Dans ce cas, les horaires de la manifestation seront celles définies au devis.

L'heure de début de repas sera fixée au plus tard à J-7.

Une arrivée plus tardive ou tout événement entraînant une augmentation de la durée du service, engendrera une facturation complémentaire de 30,00 euros TTC par heure et par salarié présent (service et cuisine).

Article 4 : Toute dégradation majeure de la salle sera facturée sur devis

Article 5 : Toute location sèche implique que le nettoyage en fin de manifestation incombe au client. En cas de non-respect, un supplément de 250 € sera appliqué.

CONDITIONS D'ANNULATION

Toute annulation devra être adressée au ZENITUDE Le Salako*** par écrit par le signataire du devis.

Si cette annulation intervient à plus de 30 jours avant la date de l'évènement, le montant de l'acompte sera conservé.

Si l'annulation de la réservation intervient entre 30 jours et 15 jours avant la date de l'évènement, 70 % du montant global estimé devront être versés.

Si l'annulation de la réservation intervient moins de 15 jours avant la date de l'évènement, 100% du montant global estimé devront être versés.

CONDITIONS DE MODIFICATION

Modification sans frais jusqu'à 15 jours avant le jour de l'évènement, dans la limite de 20% du montant du devis établi à J-15.

Toute modification de la réservation équivalent à 50% ou plus de la valeur du devis initial sera considérée comme une annulation.

CAS DE FORCE MAJEURE

Force majeure : Les obligations contenues aux présentes ne seront pas applicables ou seront suspendues si leur exécution est devenue impossible en raison d'un cas de force majeure. Les Parties conviennent que dans le cadre des présentes la force majeure s'entend d'un événement échappant au contrôle du débiteur qui ne pouvait être raisonnablement prévu lors de la conclusion du contrat/devis et dont les effets ne peuvent être évités par des mesures appropriées, empêchant l'exécution de son obligation par le débiteur et reconnu comme tel par les juridictions françaises et/ou gouvernement français. Les Parties devront mettre en œuvre tous leurs efforts pour prévenir ou réduire les effets d'une inexécution du contrat/devis causée par un événement de force majeure.

ZENITUDE Le Salako*** décline toute responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, causés au matériel déposé à l'occasion de l'évènement ainsi qu'aux effets personnels des clients y compris les véhicules stationnés sur le parking. A contrario, tout dommage ou dégradation causée par un participant à l'évènement pourra être facturée au commanditaire de l'évènement.



ZENITUDE
HÔTEL-RÉSIDENCES

Zenitude Hôtel-Résidence Le Salako
banqueting.salako@zenitude-groupe.com
0590 82 64 02
www.zenitude-hotel-residences.com

