

La magie de Noël

DU COEUR DE L'OCEAN AUX CONFINS DE L'UNIVERS

VOYAGE LUDIQUÉ ET IMMERSIF

*L'Aquarium Mare Nostrum et
le Planétarium Galilée deviennent
PlanetOcean Montpellier.*

Enchantez votre Noël
d'entreprise, dans un site
unique en France, à la
découverte des merveilles de
notre Planète Bleue et de
l'Univers qui l'entoure.
Laissez-vous surprendre et
partagez une exploration
pleine de surprises...



Votre arbre de Noël



VISITE LIBRE

Vivez l'odyssée sous-marine et spatiale à Montpellier !



ANIMATIONS

Découvrez des expériences ludiques et immersives !



PAUSE GOURMANDE

Profitez d'un goûter ou cocktail dans un espace réservé !



PÈRE-NOËL

Partagez un moment convivial avec notre Père-Noël !



SURPRISE

Surprenez avec un cadeau offert à tous les enfants !



en soirée



en après-midi

du 17 novembre
au 22 décembre 2018



Les formules



LES DOUCEURS DU PÈRE NOËL

Votre arbre de Noël autour d'un goûter.

Embarquez pour un voyage inoubliable à la découverte de L'océan Mondial et de l'Univers.

Un buffet sucré de Noël vous attend à la fin de votre aventure dans un espace réservé pour partager un moment privilégié !

Cette formule inclut :

Une banque d'accueil personnalisée

La visite du site avec accès libre aux animations de la journée

Un buffet sucré 10 pièces dans un espace réservé et décoré

La remise de vos cadeaux par le Père-Noël

Un cadeau offert à tous les enfants de votre arbre de Noël

créneau
de 14h00 à 17h00

tarifs
28 € ht pour adulte et enfant

AU PAYS DU PÈRE NOËL

Votre arbre de Noël autour d'un cocktail dînatoire.

Découvrez en exclusivité l'Océan mondial comme vous ne l'avez jamais vu.

Un moment exceptionnel qui se poursuivra autour d'un cocktail en pleine Amazonie, dans un cadre singulier.

Cette formule inclut :

Une banque d'accueil personnalisée

La privatisation de la zone OCEAN avec accès illimité dans certains espaces

Deux buffets salés/sucrés 14 pièces enfants et adultes

La remise de vos cadeaux par le Père-Noël

Un cadeau offert à tous les enfants de votre arbre de Noël

créneau
de 17h30 à 21h00

tarifs
42,50 € ht / adulte et 37,50 € ht / enfant

Tarifs HT indicatifs pour effectifs minimum de 50 adultes et 20 enfants (3 à 12 ans inclus). Gratuit pour les moins de 3 ans.

Informations



FORMULES CLÉS EN MAIN

Un accompagnement à chaque étape de votre événement



LOGISTIQUE SIMPLIFIÉE

Stockage de vos cadeaux, badges, ambiance de Noël...



COORDINATION TRAITEUR

Une prestation de qualité et une sélection d'alcools



ANIMATIONS A LA DEMANDE (sur devis)

Borne photo, séance planétarium, nourrissage poissons...



ACCES FACILE

En tramway ou en voiture (sortie 29 de l'A709)

Des parkings aux tarifs négociés

contact
Estelle GUERIN

04 67 13 05 84

06 34 04 58 27

estelle.guerin(a)planetooceanworld.fr





planet ocean
MONTPELLIER

Service Traiteur

MENU
ARBRE DE NOËL
2018

www.planetooceanmontpellier.fr





Le goûter de Noël

INCLUS DANS LA FORMULE « LES DOUCEURS DU PERE-NOËL »
10 PIÈCES ADULTE & ENFANT

Pièces sucrées

Mini beignet sucré fourré chocolat noisette
Verrine Panna cotta au «Carambar» et vanille bourbon
Madeleine coquille
Jambonhomme
Meringue
Verrine de fromage et mascarpone fouetté coulis de fruits rouges
Chouquettes au sucre
Assortiment de friandises

FRAISES TAGADA, CHAMALLOW'S, CELEBRATIONS

Boissons

Eaux minérales

PLATE ET GAZEUSE

Jus d'orange

Pepsi

Thé, Café

Champomy

PRESTATIONS INCLUSES

Buffet en libre service et Service en fonction de l'effectif : 1h30 maximum.

Matériel de restauration : verres ballon pour les boissons fraîches, serviettes...

Buffet nappé et décoré

PRESTATIONS EN OPTION

Boissons alcoolisées : voir vins et champagnes.

Heure de service supplémentaire : 1 € HT / personne.

(1,20 € TTC)



L'apéritif de Noël

14,50€ HT/PERSONNE (15,95 € TTC)

ØU + 4,50€ HT (4,95 € TTC) (DANS LA FORMULE «LES DOUCEURS DU PERE-NOËL»
A LA PLACE DU GØUTER)

6 PIÈCES

Pièces salées

Sucette au magret fumé en croûte de sésame

Wrap saumon fumé et fromage frais

Club au Foie gras et pain d'épices, chutney d'abricot

Minis navettes

CAVIAR D'AUBERGINE, TAPENADE D'OLIVE NOÏRE

PURÉE DE CØURGETTE A L'AIL

Mini bouchée à la brandade de morue

Chouquettes au comté

Boissons

Eaux minérales

PLATE ET GAZEUSE

Jus d'orange

Pepsi

PRESTATIONS INCLUSES

Buffet en libre service et Service en fonction de l'effectif : 1h30 maximum.

Matériel de restauration : gobelets jetables pour le café et le thé, verres ballon pour les boissons fraîches, serviettes...

Buffet nappé et décoré

PRESTATIONS EN OPTION

Boissons alcoolisées : voir vins et champagnes.

Heure de service supplémentaire : 1 € HT / personne.

(1,20 € TTC)



Le cocktail de Noël pour les adultes

INCLUS DANS LA FORMULE «AU PAYS DU PERE NOËL»
14 PIÈCES

Pièces salées

Galette Nordique au fromage frais et Piquillos

Sucette au saumon fumé en croûte d'herbes

Club au foie gras et pain d'épices, chutney d'abricot

Mini tortillas garnies

POULET, JAMBON SERRANØ, LEGUMES CHEVRE, SAUMON FUME

Mini paniers feuilletés

CHEVRE, LEGUMES DU SØLEIL, EPINARDS RICØTTA ET SAUMON ANETH

Chouquettes au comté

Brochette de magret de canard aux abricot

Pièces sucrées

Verrine Panna cotta au «Carambar» et vanille bourbon

Tartelette au citron et pistache

Célébrations

Chouquettes au sucre

Boissons

Eaux minérales

PLATE ET GAZEUSE

Jus d'orange

Pepsi

SUPPLEMENT PRESTIGE

TARIF FORMULE + 7,50€ HT/PERSONNE (8,25 € TTC)
4 PIÈCES

Coquille St Jacques gratinée au champagne

Gambas en croûte d'épices et sauce chili

Sucette de mozzarella et carpaccio de bœuf sauce soja

Mini bouchée à la brandade de morue

Le cocktail de Noël pour les enfants

INCLUS DANS LA FORMULE «AU PAYS DU PERE NOËL»
14 PIÈCES

Pièces salées

Mini pizza reine
Mini paniers feuilletés

CHEVRE, LEGUMES DU SOLEIL, EPINARDS RICOTTA ET SAUMON ANETH

Chouquettes au comté
Mini quiche lorraine
Mini burger

Pièces sucrées

Verrine Panna cotta au «Cahambah» et vanille bourbon
Beignet chocolat noisette
Assortiment de friandises

FRAISES TAGADA, CHAMALLONS

Chouquettes au sucre

Boissons

Eaux minérales

PLATE ET GAZEUSE

Jus d'orange
Pepsi

PRESTATIONS INCLUSES

Buffet en libre service et Service en fonction de l'effectif : 2h maximum.

+0h30 avec le supplément prestige.

Matériel de restauration : gobelets jetables pour le café et le thé, verres ballon pour les boissons fraîches, serviettes...

Buffet nappé et décoré

PRESTATIONS EN OPTION

Boissons alcoolisées : voir vins et champagnes.

Heure de service supplémentaire : 1 € HT / personne.

(1,20 € TTC)



Vins biologiques

3,00 € HT/PERSONNE, 1 BOUTEILLE POUR 6 PERSONNES, 3 COULEURS (3,60 € TTC)
18,00 € HT/BOUTEILLE, 1 COULEUR AU CHOIX (21,60 € TTC)

« Nature de Roubié »

IGP Pays d'Hérault, du Domaine Petit Roubié



NATURE DE ROUBIE ROUGE

Vin de couleur rouge cerise aux reflets violacés et brillants. Il présente des arômes frais de fruits rouges (griotte, framboise), ponctués d'épices légers. Doté d'une attaque nette et vive, ce vin d'un fruité étonnant sait rester léger et gouleyant en bouche. La note finale est fruitée et persistante.

Cépages : Merlot, Syrah, Cabernet



NATURE DE ROUBIE ROSE

Vin rose saumoné, brillant et limpide. Frais, d'une nervosité agréable, ce vin allie arômes de fraise, grenadine et cerise.

Cépages : Grenache, Syrah



NATURE DE ROUBIE BLANC

De discrets reflets verts et brillants ornent une robe jaune pâle. Un nez étonnant, fin et fruité où viennent se mêler des arômes d'agrumes et de fleur d'acacia, annonce une bouche harmonieuse. Doté d'un bon équilibre gustatif, vif et gras, il laisse place à une finale frisante et douce à la fois.

Cépages : Muscat, Sauvignon, Grenache



Mousseux & champagne



BLANQUETTE DE LIMOUX

Vin mousseux, protégé par une AOC. Son terroir viticole se situe dans le département de l'Aude, à 25 kilomètres de Carcassonne. Son nez dégage des notes de fruits et de fleurs de printemps, mâtiné des arômes de pomme verte et de miel. Ce vin effervescent peut accompagner tout un repas.

Cépages : Chenin blanc, Mauzac et Chardonnay

*la Flûte
(1 bouteille pour
6 personnes)*

la Bouteille

5,00€ HT

30,00€ HT



CHAMPAGNE « MUMM »

Ce champagne est un liquide doré, clair et étincelant, abondamment parcouru de fines bulles élégantes. Le nez révèle des arômes de fruits frais mûrs (pêches blanches et jaunes, abricots) ainsi que des touches tropicales (litchi et ananas). On découvre tout d'abord une saveur de vanille qui évolue ensuite en touches de caramel au lait, de chapelure et de levain, et se termine par des arômes de fruits secs et de miel. Une note fraîche en bouche, suivie d'une forte persistance. Arômes complexes de fruits frais et de caramel.

7,50€ HT

45,00€ HT

CONTACT

Estelle Guerin

estelle.guerin@planetocceanworld.fr



Allée Ulysse - Odysseum
Montpellier 34000

www.planetocceanmontpellier.fr