



LE BORA BORA

By Pearl Resorts

Cadeaux & Prestations romantiques

Gifts & Romantic services

I regali & Servizi romantici

2020



RELAIS &
CHATEAUX

Les prix indiqués sont toutes taxes et service compris / Prices indicated are all-taxes and service included /
I prezzi indicati sono tasse e servizio inclusi



LE BORA BORA

TE OPUHI

13.900 cfp (116,50€)



En chambre / In the room / Nella stanza:

- Une demi bouteille de Champagne (37,5cl) / A split of Champagne (37.5cl) / Mezza bottiglia di Champagne (37,5cl)
- Corbeille de fruits / Fruits basket / Cesto di frutta
- Décoration florale du lit / Floral bed decoration / Decorazione floreale sul letto

TE TIPANIE

25.900 cfp (217,05€)

En chambre / In the room / Nella stanza:

- Une demi bouteille de Champagne (37,5cl) / A split of Champagne (37.5cl) / Mezza bottiglia di Champagne (37,5cl)
- Corbeille de fruits / Fruits basket / Cesto di frutta
- Décoration florale du lit / Floral bed decoration / Decorazione floreale sul letto



Durant le séjour/ During the stay / Durante il soggiorno:

- Un petit déjeuner 'Expérience Polynésienne' / A 'Polynesian experience' Breakfast / Una colazione « Esperienza polinesiana »
 - Livré en pirogue / Canoe Breakfast/ Colazione consegnata in piroga (Bungalows sur pilotis / Overwater only/ In bungalow sull'acqua)
 - Les pieds dans l'eau / Lagoon Breakfast / Colazione consegnata in laguna



LE BORA BORA

TE HITOA

62.900 cfp (527,10€)

En chambre / In the room / Nella stanza:

- Une demi bouteille de Champagne (37,5cl) / A split of Champagne (37.5cl) / Mezza bottiglia di Champagne (37,5cl)
- Corbeille de fruits / *Fruits basket* / Cesto di frutta
- Décoration florale du lit / *Floral bed decoration* / Decorazione floreale sul letto

**Durant le séjour/ During the stay / Durante il soggiorno:**

- Un petit déjeuner 'Expérience Polynésienne' / A 'Polynesian experience' Breakfast / Una colazione « Esperienza polinesiana »
 - Livré en pirogue / *Canoe Breakfast*/ Colazione consegnata in piroga (Bungalows sur pilotis / *Overwater only*/ In bungalow sull'acqua)
 - Les pieds dans l'eau / *Lagoon Breakfast* / Colazione consegnata in laguna
- Un dîner romantique 'Moemoea' / A 'Moemoea' romantic dinner / Cena romantica « Moemoea »
 - Sur la plage / *On the beach* / Sulla spiaggia
 - Sous notre Fare / *Under our Gazebo* / Sotto la Gazebo
 - Dans l'intimité de votre chambre / *In the privacy of your room* / Nella privacy della sua camera

TE HUTE

99.900cfp (837,20€)

En chambre / In the room / Nella stanza:

- Une demi bouteille de Champagne (37,5cl) / A split of Champagne (37.5cl) / Mezza bottiglia di Champagne (37,5cl)
- Corbeille de fruits / Fruits basket / Cesto di frutta
- Décoration florale du lit / Floral bed decoration / Decorazione floreale sul letto



Durant le séjour/ During the stay / Durante il soggiorno:

- Un petit déjeuner 'Expérience Polynésienne' / A 'Polynesian experience' Breakfast / Una colazione « Esperienza polinesiana »
 - Livré en pirogue / Canoe Breakfast/ Colazione consegnata in piroga (Bungalows sur pilotis / Overwater only/ In bungalow sull'acqua)
 - Les pieds dans l'eau / Lagoon Breakfast / Colazione consegnata in laguna
- Un dîner romantique 'Moemoea'* / A 'Moemoea' romantic dinner* / Cena romantica « Moemoea »*
 - Sur la plage / On the beach / Sulla spiaggia
 - Sous notre Fare / Under our Gazebo / Sotto la Gazebo
 - Dans l'intimité de votre chambre / In the privacy of your room / Nella privacy della sua camera

*Accompagnement musical au Ukulele (1h) / A 'Moemoea' romantic dinner with Ukulele live music (1h) / Accompagnamento musicale su Ukulele (1h)

- Un massage en couple "Taurumi" (50 minutes) au spa Tavai / Couple's Massage 'Taurumi' (50 minutes) at the Tavai Spa / Un massaggio di coppia « Taurumi » (50minuti) alle Tavai Spa

Au départ/ At departure/ Di partenza:

- Départ tardif de la chambre (selon disponibilités) ou mise à disposition d'une chambre de transit / Late check out (upon availability) or access to a day use room / Partenza posticipata dalla camera (soggetta a disponibilità) o fornitura di una camera di transito

TE TIARE

230.400 cfp (1930,80€)

A l'arrivée / At arrival / All'arrivo:

- Couronne et collier de fleurs à l'aéroport / Flower crown and lei at airport / Collana con corona e fiore in aeroporto
- Transfert privé vers l'hôtel / Private transfer to hotel / Trasferimento privato in hotel
- Au ponton de l'hôtel: accueil avec musiciens & danseurs / Welcome at the Resort with musicians and dancers / Al pontile dell'hotel: accoglienza con musicisti e ballerini



En chambre / In the room / Nella stanza:

- Une bouteille de Champagne (75cl) / A bottle of Champagne (37.5cl) / Una bottiglia di Champagne (75cl)
- Corbeille de fruits / Fruits basket / Cesto di frutta
- Décoration florale du lit & de la chambre / Floral bed & room decoration / Decorazione floreale di letto & camera da letto

Durant le séjour/ During the stay / Durante il soggiorno:

- Un petit déjeuner 'Expérience Polynésienne' / A 'Polynesian experience' Breakfast / Una colazione « Esperienza polinesiana »
 - Livré en pirogue / Canoe Breakfast/ Colazione consegnata in piroga (Bungalows sur pilotis / Overwater only/ In bungalow sull'acqua)
 - Les pieds dans l'eau / Lagoon Breakfast / Colazione consegnata in laguna
- Un dîner romantique 'Parataito' avec musiciens & show privé / A 'Parataito' romantic dinner with musician & private show / Cena romantica « Parataito » con musicisti e spettacolo privato
- Sur la plage / On the beach / Sulla spiaggia
- Sous notre Fare / Under our Gazebo / Gazebo
- Un massage en couple "Taurumi" (50 minutes) au spa Tavai / Couple's Massage 'Taurumi' (50 minutes) at the Tavai Spa / Un massaggio di coppia « Taurumi » (50minuti) alle Tavai Spa

Au départ/ At departure/ Di partenza:

- Départ tardif de la chambre (selon disponibilités) ou mise à disposition d'une chambre de transit / Late check out (upon availability) or access to a day use room / Partenza posticipata dalla camera (soggetta a disponibilità) o fornitura di una camera di transito
- Transfert privé vers l'aéroport / Private transfer to airport / Trasferimento privato all'aeroporto



LE BORA BORA

LISTE DES CADEAUX / GIFTS LIST

Corbeille de fruits / Fruits Basket / Cesto di frutta	3 900 cpf / 32,70 €
Gâteau pour deux / Cake for two / Torta per due <i>Personne sup. / Additional person / Persona aggiuntiva</i>	4 000 cpf / 33,55 € 1 500 cpf / 12,60€
Bouteille de vin / Bottle of Wine / Bottiglia di vino (75cl)	5 000 cpf / 41,90 €
Champagne (75cl)	12 000 cpf / 100,60 €
Lit de fleurs / Floral Bed / Letto di fiori	4 000 cpf / 33,55 €
Décoration florale de la chambre / Floral decoration of the Room/ Decorazione floreale della stanza	6 000 cpf / 50,30 €
Couronne ou collier de fleurs / Flower crown or lei / Corona di fiori o collana – Standard	3 000 cpf / 25,20 €
Couronne ou collier de fleurs / Flower crown or lei / Corona di fiori o collana – VIP	4 500 cpf / 37,70 €





En chambre sur pilotis

In overwater bungalow

In bungalow sull'acqua

TARIF / Rate :

12 000 cfp (100,60€) / 2 pax

6 000 cfp (50,30€) / pax supp,



LE BORA BORA

7H - 10H30 / 7.00AM - 10.30AM

PETIT DÉJEUNER EN PIROGUE
CANOE BREAKFAST
COLAZIONE CONSEGNATA IN PIROGA

C'est avec une pirogue traditionnelle que vous sera livré votre petit déjeuner, accompagné des premiers rayons du soleil sur le prestigieux lagon de Bora Bora. Un moment unique a ne pas rater !

It is with a traditional canoe that your breakfast will be delivered, with the first sun rays on the prestigious lagoon of Bora Bora. A unique moment not to be missed!

È con una tradizionale piroga che ti verrà consegnata la colazione, accompagnata dai primi raggi del sole sulla prestigiosa laguna di Bora Bora. Un momento unico da non perdere


RELAIS &
CHATEAUX

PETIT DÉJEUNER LAGON
LAGOON BREAKFAST
COLAZIONE CONSEGNATA IN LAGUNA



TARIF / Rate :

9 000 cfp (75,45€) / 2 pax

4 500 cfp (37,70€) / pax supp



LE BORA BORA

7H - 10H30 / 7.00AM - 10.30AM

Une autre expérience à vivre à Bora Bora...prendre son petit déjeuner sur une table dressée directement dans le lagon!

Another experience to live in Bora Bora ... have breakfast on a table set directly in the lagoon!

Un'altra esperienza da vivere a Bora Bora ... fare colazione su una tavola apparecchiata direttamente in laguna!



TARIF / Rate :

21 000cfp (176,00€) / 2 pax
10 500cfp (88€) / pax supp

Supplement:

Déjeuner inclus / Lunch Included
pranzo incluso

11.000cfp (92,20€).
5 500cfp (46,10€) / pax supp



LE BORA BORA

DEJEUNER LAGOON / LAGOON LUNCH PRANZO IN LAGUNA

11H30 - 15H00 / 11.30AM - 3.00PM

Mise en bouche

- Poisson cru / Tahitian raw tuna / Tonno al polinesiano
- Carpaccio de boeuf / Beef carpaccio / Carpaccio di manzo
- Salade aux agrumes / Citrus salad / Insalata di agrumi

Plat / Main course / Principalo

- Pêche du jour / Catch of the day / La pesca del giorno
- Brochette de boeuf / Beef skewers / Spiedino di manzo
- Légumes grillées / Grilled vegetables / Verdure Arrosto

Dessert / Dolce

- Assiette de fruits locaux / Local fruit plate / Piatto di frutta locale
- Crème brûlée

Boissons / Bevande

1 cocktail / pers

1 bouteille d'eau pour 2 pers. / 1 bottle of water for 2 pers. / 1 bottiglia d'acqua per 2 pers.



LE BORA BORA

DINER ROMANTIQUE
ROMANTIC DINNER
CENA ROMANTICA

MOEMOEA

3 Plats - courses - portata

1 Eau - water - wine

1 Vin - wine - vino

PARATAITO

1 Cocktail

1 Amuse bouche

3 Plats - courses - portata

1 Eau - water - wine

1 Vin - wine - vino ou / or / o Champagne

1 Café - coffee - caffè ou / or / o Thé -tea - tè

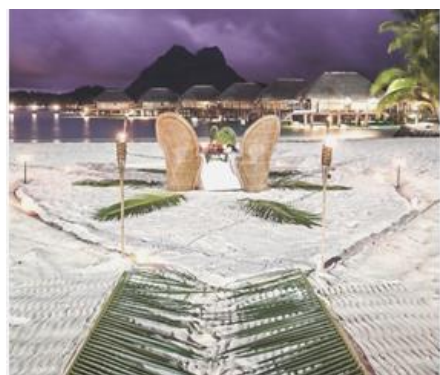
1h Live music



RELAIS &
CHATEAUX



PRESENTATION - PRESENTAZIONE



MILKY WAY

Chambre / In Room / Nella stanza

Plein tarif / Full price / Prezzo pieno	Moemoea: 33.000cfp (276,55€) Parataito: 65.000cfp (544.70€)
Supp: 1/2 pension - board - pensione	Moemoea: 16.000cfp (134,10€) Parataito: 48.000cfp (402.25€)

FARE DINNER

Gazebo

Plein tarif / Full price / Prezzo pieno	Moemoea: 37.000cfp (310,10€) Parataito: 69.000cfp (578.25€)
Supp: 1/2 pension - board - pensione	Moemoea: 20.000cfp (167,60€) Parataito: 52.000cfp (435.80€)

BEACH DINNER

Beach / Sulla spiaggia

Plein tarif / Full price / Prezzo pieno	Moemoea: 37.000cfp (310,10€) Parataito: 69.000cfp (578.25€)
Supp: 1/2 pension - board - pensione	Moemoea: 20.000cfp (167,60€) Parataito: 52.000cfp (435.80€)



LE BORA BORA

INFORMATIONS

Tarif par personnes supplémentaires
Price per additional person
Prezzo per persona in più

Max 8 pers.
Au-delà su demande
Beyond on demand
Oltre su richiesta







	Moemoea	Parataito
Plein tarif / Full price / Prezzo pieno	8 000 cfp	12 000 cfp
Supplement: 1/2 pension - 1/2 board - 1/2 pensione	Inclus	4 000 cfp









RELAIS &
CHATEAUX

MOEMOEA





Entrées

- Raviole de crevettes et émulsion crustacés 
- Tataki de boeuf et légumes aux sésames
- Tempura de légumes (carottes, céleri, tomates, aubergines) et sauce pimentée   
- Rosace de tomates mozzarella, mesclun aux algues  

Plats

- Dos de Mahi Mahi rôti à la vanille et riz parfumé  
- Magret de canard et mousseline de patate douces 
- Risotto de champignons (cèpes, girolles et morilles) et courgettes grillées   
- Poêlée de quinoa à la provençale, tofu au cumin









Desserts

- Déclinaison chocolat
- Macaron noix de coco, crème passion  
- Assiette de fruits  






PARATAITO

«Amuse bouche» du chef

Entrées

- Carpaccio de la mer: korori, crevettes & thon  
- Médaillon de foie gras à la vanille, brioche et chutney papaye
- Salade du fenua (ananas, papaye, pamplemousse), vinaigrette agrumes et copeaux de coco   
- Velouté de potiron à la vanille de Taha'a   

Plats





- Langouste grillée, risotto safrané et sauce vanille  
- Filet de bœuf, pommes miettes et légumes du moment
- Spaghetti de courgettes à l'huile de truffes et parmesan
- Banane Fei caramélisée miel et lait de coco   

Desserts







- Entremet à la vanille de Taha'a et fruits des îles (2 pers)   
- Déclinaison chocolat
- Assiette de fruits  

MOEMOEAE

Starter

- Shrimps raviole and shellfish emulsion 
- Beef tataki and vegetables with sesame
- Vegetable tempura (celery, carrots, tomatoes, aubergines) and spicy sauce 
- Mozzarella & tomato salad with seaweed  

Main

- Mahi Mahi roasted with vanilla and perfumed rice  
- Duck breast and sweet potato mash
- Mushrooms risotto (porcini mushrooms, chanterelles and morels) and grilled zucchini  
- Provençal pan-fried quinoa & cumin tofu  

Dessert









- Chocolate variation
- Coconut macaron & passion cream  
- Fruit platter  










PARATAITO

«Amuse bouche» of the chef




Stater

- Carpaccio of the sea: korori, shrimps & tuna  
- Foie gras with vanilla scent, brioche and papaya chutney
- Fenua salad (pineapple, papaya, grapefruit), citrus vinaigrette and coconut shavings   
- Pumpkin soup with vanilla from Taha'a   

Main



- Grilled lobster, saffron risotto and vanilla sauce  
- Beef fillet, potatoes and vegetables of the moment
- Zucchini spaghetti with truffle oil and Parmesan cheese  
- Caramelized fei banana with honey coconut milk   

Dessert





- Taha'a Vanilla Entremet and local fruits (For 2) 
- Chocolate variation
- Fruit platter  

MOEMOEA





Antipasto

- Ravioli di gamberi e emulsione di crostacei 
- Tataki di manzo e verdure con sesamo
- Tempura vegetale (sedano, carote, pomodori, melanzane) e salsa piccante ✓
- Insalata di mozzarella e pomodoro con alghe ✓ 

Principale

- Mahi pesce arrostito con vaniglia e riso profumato  
- Petto d'anatra e purè di patate dolci
- Risotto ai funghi (funghi porcini, finferli e spugnole) e zucchine grigliate ✓ 
- Quinoa e cumino tofu saltati in padella ✓ 

Dolce

- Variazione di cioccolato
- Macaron al cocco e crema per la passione  
- Piatto di frutta  



Prodotti locali



Vegetariani









Senza glutine






PARATAITO

«Amuse bouche» dello chef




Antipasto

- Carpaccio di mare: korori, gamberi e tonno  
- Foie gras al profumo di vaniglia, brioche e chutney alla papaya
- Insalata di fenua (ananas, papaya, pompelmo), vinaigrette di agrumi e scaglie di cocco   ✓
- Zuppa di zucca con vaniglia di Taha'a   ✓

Principale

- Aragosta alla griglia, risotto allo zafferano e salsa alla vaniglia  
- Filetto di manzo, patate e verdure del momento
- Spaghetti di zucchine con olio al tartufo e parmigiano  ✓
- Banana Fei caramellata con miele e latte di cocco   ✓

Dolce

- Taha'a Vanilla Entremet e frutti locali (per 2) 
- Variazione di cioccolato
- Piatto di frutta  



LE BORA BORA

Le vin – The wine - Vino

Sélection Moemoea



Les Grains Chardonnay
Domaine Marrenon
IGP Méditerranée
2018



Les Grains Pinot Noir
Domaine Marrenon
IGP Méditerranée
2018



Corolle Rosé
Plaimont
IGP Côtes de Gascogne
2019

Les vins blancs français

French white wines

Vini bianchi francesi

Le vin – The wine - Vino

		Moemoea	Parataito
Alsace	Riesling, Schieferkopf, Chapoutier 100% Riesling	Inclus	Inclus
Bordeaux	Château Bonnet, A. Lurton Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle	Inclus	Inclus
Bourgogne	Château « Bel Avenir », Maison Pur 100% Chardonnay	1700 cfp / 14,22 €	Inclus
Bourgogne	Chablis, Domaine Laroche 100% Chardonnay	1920 cfp / 16,06 €	Inclus
Bourgogne	Mercrey "Clos les Bussières", Maison Chanzy 100% Chardonnay	3970 cfp / 33,22 €	Inclus
Bourgogne	Beaune, Montée Rouge, G.Legou 100% Chardonnay	5900 cfp / 49,37 €	Inclus
Bourgogne	Chassagne Montrachet, L. Latour 100% Chardonnay	17000 cfp / 142,24 €	11000 cfp / 92,04 €
Languedoc	Les vignes de Bila Haut, Chapoutier Grenache blanc, Grenache gris, Macabeo	Inclus	Inclus
Loire	Sancerre, Châteaux Fontaine-Audon 100% Sauvignon blanc	2310 cfp / 19,33 €	Inclus
Provence	Château Sainte Marguerite, Cru Classe Rolle, Sémillon	1920 cfp / 16,06 €	Inclus
Rhône	Belleruche, Chapoutier Tradition Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette,	Inclus	Inclus
Rhône	Les Granges de Mirabel, Chapoutier 100% Viognier	Inclus	Inclus
Sud-ouest	Tariquet, Premières Grives 100% Gros Maseng	Inclus	Inclus

Le vin – The wine - Vino



Les vins blancs du monde

World white wines

I vini bianchi del mondo

		Moemoea	Parataito
Afrique du Sud	Flotsam & Jetsam, Heirloom 100% Chenin blanc	3970 cfp / 33,22 €	Inclus
Allemagne	Gewurztraminer Pfalz, Schieferkopf, Chapoutier 100% Gewurztraminer	1150 cfp / 9,62 €	Inclus
Australie	Mount Pleasant, Lovedale 100% Semillon	5250 cfp / 43,93 €	Inclus
Espagne	Marqués de Riscal, Organic 100% Verdejo	Inclus	Inclus
Italie	Pinot Grigio, IGP Veneto 100% Pinot Grigio	Inclus	Inclus
NZ	Lake Chalice, Marlborough 100% Sauvignon blanc	960 cfp / 8,03 €	Inclus
NZ	Saint Clair, Marlborough 100% Chardonnay	Inclus	Inclus
NZ	Villa Maria, Marlborough 100% Riesling	3260 cfp / 27,28 €	Inclus
Polynésie	Blanc de Corail - D.Auroy Carignan rouge, Italia & Muscat de Hambourg	2290 cfp / 19,16 €	Inclus
Polynésie	Clos du récif - D.Auroy 100% Carignan rouge	2290 cfp / 19,16 €	Inclus
Portugal	Eleivera branco douro, Dos lusiadas, Chapoutier Viosinho, Rabigato, Gouveio, Codega do Larinho	Inclus	Inclus
USA	Seaglass, Santa Barbara 100% Chardonnay	980 cfp / 8,20 €	Inclus
USA	Ménage à trois, California 100% Sauvignon blanc	Inclus	Inclus



Le vin – The wine - Vino

Les vins rouges de France

French red wines

I vini rossi di Francia

		Moemoea	Parataito
Beaujolais	IGP Comtés Rhodaniens, Taupe Secret, "Nature" 50% Gamaret et 50% Pinot Noir	Inclus	Inclus
Bordeaux Saint-Emilion	Château La Bonnelle, F. Sulzer 80% Merlot, 20% Cabernet Franc	2220 cfp / 18,57 €	Inclus
Bordeaux Saint-Estèphe	La Croix Marbuzet Merlot, Cabernet sauvignon	1270 cfp / 10,63 €	Inclus
Bourgogne	Côtes-de-nuits, Louis Latour 100% Pinot Noir	3230 cfp / 27,03 €	Inclus
Bourgogne	Beaune, Montée Rouge, Legou Guillaume 100% Pinot Noir	4700 cfp / 39,32 €	Inclus
Bourgogne	Gevrey Chambertin – Richard Seguin 100% Pinot Noir	16900 cfp / 141,40 €	10900 cfp / 91,20 €
Bourgogne	Pinot Noir, O.Leflaive 100% Pinot noir	1280 cfp / 10,71 €	Inclus
Sud-Ouest	Haute Côt(e) de fruits, Mas del Périé 100% Malbec	Inclus	Inclus
Vallée-du-Rhône	Collection Bio, Chapoutier Grenache, Syrah & Mourvèdre	Inclus	Inclus
Vallée-du-Rhône	Châteauneuf-du-Pape, Le Clos de l'Oratoire Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	7320 cfp / 61,25 €	1320 cfp / 11,04 €
Vallée-du-Rhône	Saint-Joseph, Les Granilites, Prestige 100%Syrah	4910 cfp / 41,08 €	Inclus

Le vin – The wine - Vino



Les vins rouges du monde

World red wines

Vini rossi del mondo

		Moemoea	Parataito
Australie	Tournon, Victoria Shiraz, Mathilda Chapoutier 100% Syrah	800 cfp / 6,69 €	Inclus
Chili	Single Vineyard 100% Syrah	770 cfp / 6,44 €	Inclus
Chili	Tarapaca Reserve Carmenere Carménère, Cabernet-Sauvignon	Inclus	Inclus
Espagne	Tobia, Seleccion de autor, Rioja Tempranillo 80 %, Graciano 11 %, Grenache 9 %	Inclus	Inclus
Espagne	Marqués de Riscal, Reserva Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2300 cfp / 19,24 €	Inclus
Espagne	Descendientes de J. Palacios, Petalos del Bierzo 100% Mencia	3230 cfp / 27,03 €	Inclus
Italie	Villa Antinori, Toscana Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	1550 cfp / 12,37 €	Inclus
NZ	Villa Maria, Marlborough 100% Pinot Noir	4160 cfp / 34,81 €	Inclus
USA	Seaglass 100% Cabernet Sauvignon	1730 cfp / 14,47 €	Inclus
USA	Seaglass 100% Pinot Noir	2110 cfp / 17,65 €	Inclus



Le vin – The wine - Vino



Les vins rosés

Rosé wines

Vini rosati

Les vins blancs moelleux

Sweet white wines

Vini bianci dolci



		Moemoea	Parataito
Polynésie	Tahiti Rosé Nacarat, D.Auroy Carignan rouge, Italia, Muscat Hambourg	2290 cfp / 19,16 €	Inclus
Provence	Grand Ferrage, Chapoutier Grenache noir, Cinsault, Syrah, Rolle	Inclus	Inclus
Provence	Sainte Marguerite, Côtes de Provence Cinsault, Grenache	1170 cfp / 9,79 €	Inclus
Provence	Rock Angel, Château d'Esclans Cinsault, Grenache noir, Rolle, Syrah, Tibouren	1920 cfp / 16,06 €	Inclus
Rhône	Château de Campuget « 1753 » Syrah, Vermentino	Inclus	Inclus
USA	Seaglass, Monterey County 49% Pinot Noir, 29% Grenache, 22% Syrah	1210 cfp / 10,12 €	Inclus
Bordeaux Sauternes	Château Lapinesse 100% Sémillon	3230 cfp / 27,03 €	Inclus
Bordeaux Sauternes	Château Yquem - 1998 Sauvignon, sémillon	78000 cfp / 652,62 €	72000 cfp / 602,42 €
Loire	Coteaux du Layon, Langlois-Château 100% Chenin	1920 cfp / 16,06 €	Inclus
Polynésie	Blanc Moëlleux, D. Auroy 100% Italia	1550 cfp / 12,97 €	Inclus

Champagnes

Moemoea

Parataito

Blancs Bruts

Barons de Rothschild	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	9950 cfp / 83,25 €	3950 cfp / 33,05 €
Drappier, Carte d'Or	<i>75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Meunier</i>	9580 cfp / 80,16 €	3580 cfp / 29,95 €
Duval Leroy	<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	6590 cfp / 55,14 €	590 cfp / 4,94 €
Laurent Perrier	<i>50% Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier</i>	9740 cfp / 81,49 €	3740 cfp / 31,29 €
Moët & Chandon	<i>35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay</i>	13000 cfp / 108,77 €	7000 cfp / 58,57 €
Veuve Clicquot	<i>50% Pinot Noir, 20 % Meunier, 30% Chardonnay</i>	15510 cfp / 129,77 €	9510 cfp / 79,57 €

Millésimés

Vintages

Dom Pérignon 1998	<i>60% Chardonnay, 40% Pinot Noir</i>	59830 cfp / 500,60 €	53830 cfp / 450,39 €
Veuve Clicquot - La Grande Dame 1996/98	<i>61% Pinot Noir, 39% Chardonnay</i>	54390 cfp / 455,08 €	48390 cfp / 404,88 €

Rosés

Duval Leroy, Cuvée Prestige 1er Cru	<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	8830 cfp / 73,88 €	2830 cfp / 23,68 €
Barons de Rothschild	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	11820 cfp / 98,90 €	5820 cfp / 48,70 €
Veuve Clicquot	<i>50% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 30% Chardonnay</i>	19520 cfp / 163,32 €	13520 cfp / 113,12 €
Laurent Perrier	<i>100% Pinot Noir</i>	18890 cfp / 158,05 €	12890 cfp / 107,85 €

COCKTAILS

CREATIONS

- 2 200 CFP **Bora Bora Beach Club**
18,40 € *Bailey's, jus de banane, lait de coco*
Bailey's, banana juice, coconut milk
- 2 000CFP **Tahitian Basil Daiquiri**
16,80 € *Rhum blanc polynésien, citron, sirop basilic*
White polynesian rum, lime, basil syrup,
- 2 200 CFP **Parataito**
18,40 € *Gin infusé gingembre & concombre, triple sec, jus de pomme, lime juice*
Gin infused with ginger & cucumber, triple sec, apple juice, lime juice
- 2 000CFP **Ginger Mai Tai**
16,80 € *Rhum brun, triple sec, jus d'ananas, jus de citron, sirop de gingembre, sirop d'orgeat*
Dark rum, triple sec, pineapple juice, ginger syrup, almond syrup
- 2 400 CFP **Spicy Island**
20,10 € *Téquilla infusé au piment, liqueur fruit de la passion, jus de citron, sucre de canne*
Tequilla infused with hot peppers, passion liquor, lime juice, simple syrup
- 2 200 CFP **Manuia Lemonade**
18,40 € *Vodka, Saint Germain, sirop basilic, citron, soda*
Vodka, Saint Germain, basil syrup, lime, soda

CLASSIQUES / CLASSICS

- 2 000 CFP **Gin Fizz**
16,80 € *Gin, jus de citron, sucre de canne, perrier*
Gin, lemon juice, cane sugar, soda
- 2 200 CFP **Whisky Sour**
18,45 € *Whisky, citron, sucre de canne*
Whisky, lime, simple syrup
- 2 200 CFP **Margarita**
18,40 € *Téquila, triple sec, jus de citron, sucre de canne*
Tequila, triple sec, lemon juice, cane sugar
- 2 000 CFP **Mojito**
16,80 € *Rhum, citron, cassonade, menthe, soda*
Rum, lime, brown sugar, mint, soda
- 2 200 CFP **Piña Colada**
18,40 € *Rhum, ananas, lait de coco*
Rum, pineapple, coconut milk
- 2 400 CFP **Porn Star**
20,15 € *Vodka, sirop vanille, liqueur de passion, jus de citron*
Vodka, vanilla syrup, passion fruit, lime juice
- 2 400 CFP **Moscow Mule**
20,15 € *Vodka, ginger beer, menthe, jus de citron*
Vodka, ginger beer, mint, lemon juice

CHAMPAGNES

- 3 100 CFP **Aperol Spritz**
26,00 € *Champagne, apérol, eau gazeuse*
Champagne, aperol, soda
- 3 100 CFP **Cherry Royal**
26,00 € *Champagne, liqueur de marasquin, sirop de basilic*
Champagne, cherry liquor, basil syrup
- 3 100 CFP **Strawberry Royal**
26,00 € *Champagne, sirop de fraise, citron, menthe fraiche*
Champagne, strawberry syrup, lime, fresh mint
- 3 100 CFP **Sparkling Honeymoon**
26,00 € *Champagne, liqueur de litchi, sirop de rose*
Champagne, lychee liquor, rose syrup

BIERES / BEERS

- 1 800 CFP **Blood'Hinano**
15,10 € *Bière blonde, jus de tomate assaisonné, citron*
Blond beer, seasoned tomato juice, lime
- 1 800 CFP **Hinano Dream**
15,10 € *Bière ambrée, sirop de gingembre, citron vert, bitter miel*
Amber beer, Ginger syrup, lime, honey bitter

MOCKTAILS

1 500 CFP

FRESH ME UP

Sirop de fraise, citron, basilic, soda
Strawberry syrup, lime, basil, soda

VIRGIN PINACOLADA

Ananas, lait de coco
Pineapple, coconut milk

VIRGIN PINACOLADA

Ananas, lait de coco
Pineapple, coconut milk



LE BORA BORA



RELAIS & CHATEAUX



LE BORA BORA



RELAIS &
CHATEAUX

Animations - Animazioni

Musicien local / Local Music / Musicista locale

	Moemoea	Parataito
Ukulele 1h	9 600 cfp	Inclus
Ukulele 2h	12 000 cfp	2 400 cfp

Spectacle / Show / Spettacolo

	Moemoea	Parataito
Mini Show privé: 30min / 10pax	54 000 cfp	54 000 cfo
Show Bora: 45min/ 14pax	102 000 cfp	102 000 cfp
Mini Heiva: 45min / 25pax	144 000 cfp	144 000 cfp
Danse du feu - Fire danse - Danza di fuoco 15min / 7pax	96 000 cfp	96 000 cfp

Feu d'artifice – Fire Works – Fuochi d'artificio

I Love You! (2 min)



	Moemoea	Parataito
Feu d'artifice + 3 bombes cœurs Fireworks + 3 heart bombs Fuochi d'artificio + 3 bombe a cuore	165 000 cfp	165 000 cfp

I love you to the moon and back! (5 min)

	Moemoea	Parataito
Feu d'artifice + allégorie 2 initiales & 1 cœur + 5 bombes cœurs Fireworks + allegory 2 initials & 1 heart + 5 bombs hearts Fuochi d'artificio + allegoria 2 iniziali e 1 cuore + 5 cuori di bombe	580 000 cfp	580 000 cfp