



LE BORA BORA

By Pearl Resorts

Prestations romantiques
Formules & Cadeaux

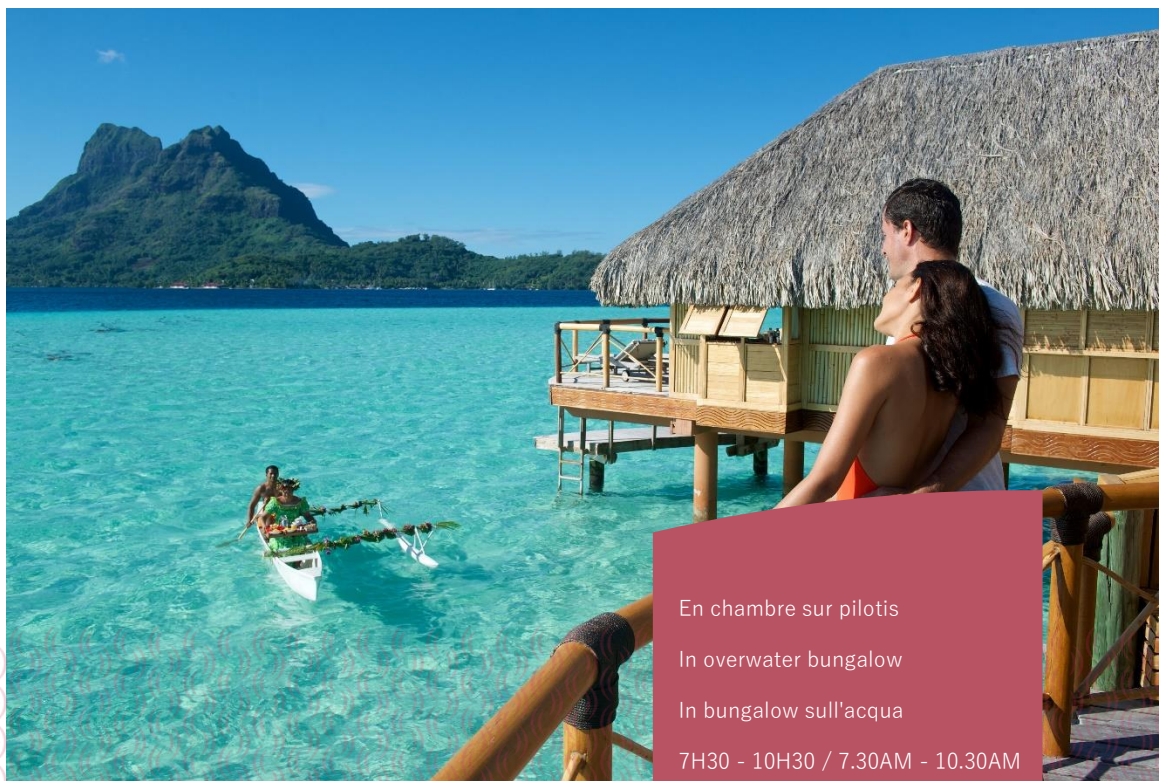
Romantic services
Packages & Gifts

Servizi romantici
Pacchetto & I regali



RELAIS &
CHATEAUX

PETIT DÉJEUNER EN PIROGUE
CANOE BREAKFAST
COLAZIONE CONSEGNATA IN PIROGA



En chambre sur pilotis

In overwater bungalow

In bungalow sull'acqua

7H30 - 10H30 / 7.30AM - 10.30AM

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 !

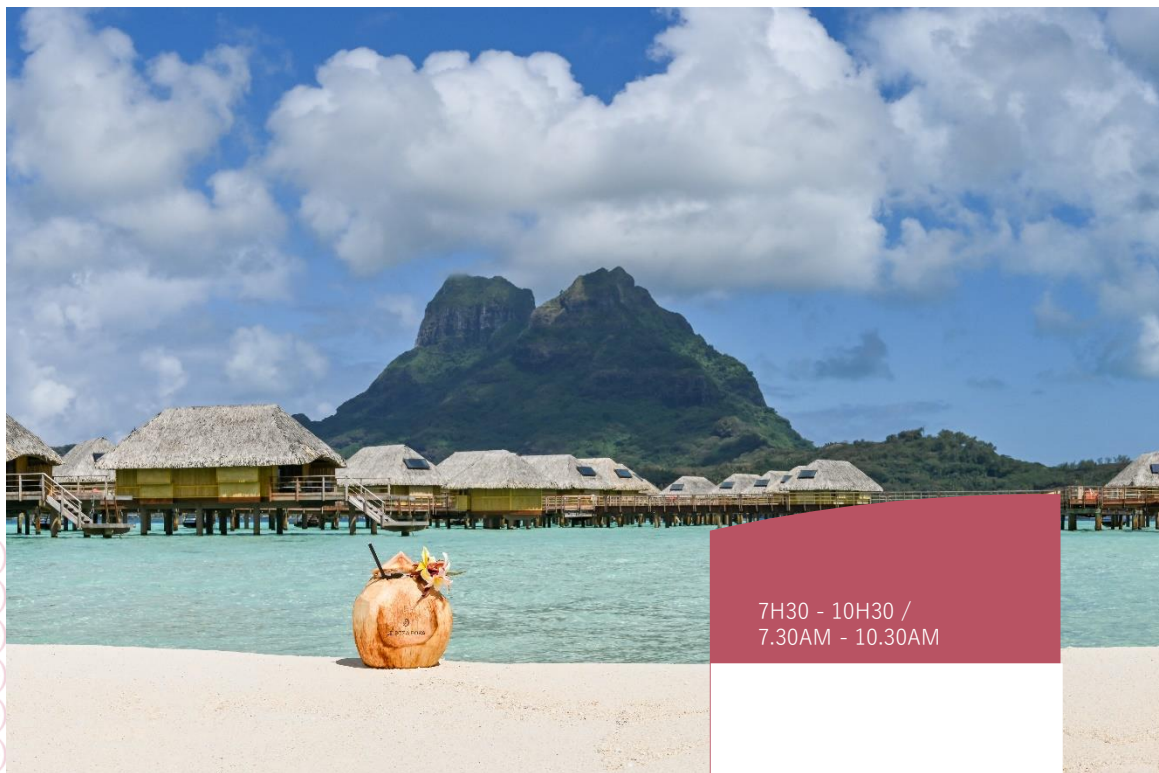
It is with a traditional canoe that your breakfast will be delivered, with the first sun rays on the prestigious lagoon of Bora Bora. A unique moment not to be missed!

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

PETIT DÉJEUNER LAGON

LAGOON BREAKFAST

COLAZIONE CONSEGNATA IN LAGUNA




7H30 - 10H30 /
7.30AM - 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!



11H30 - 15H00 /
11.30AM - 3.00PM

DEJEUNER LAGOON LAGOON LUNCH PRANZO IN LAGUNA

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 / Principale

- 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 / DRINKS / 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.



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








MENU









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 boeuf, 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 
- (Pour 2 personnes)
- Déclinaison chocolat
 - Assiette de fruits  

MENU









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  

MENU









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 zucchini grigliate  
- Quinoa e cumino tofu saltati in padella  

Dolce









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










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 zucchini 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  



Produits locaux



Végétarien



Sans gluten

Le vin – The wine - Vino

Sélection Moemoea (Vins Inclus)



A.O.C Côtes du Roussillon
Les Vignes de Bila-Haut
2020
(Grenache Blanc, Macabeu)



I.G.P Méditerranée
Domaine Marrenon
2018
(Pinot Noir)



IGP Côtes de Gascogne
Corolle Rosé
2019
(Cabernet Sauvignon, Merlot)



VINS / WINES / VINO

Vins blancs Français / French white wines / Vini bianchi francesi

BOURGOGNE (*chardonnay*)

A.O.C CHABLIS	Cuvée Saint Martin		
A.O.C MERCUREY	Clos les Bussières		
A.O.C BEAUNE	Montée Rouge		
A.O.C CHASSAGNE MONTRACHET	Louis Latour		

VALLEE DE LA LOIRE (*Sauvignon Blanc*)

A.O.C SANCERRE	Château Fontaine - Audon		
----------------	--------------------------	--	--

CÔTES DU RHÔNE

A.O.C SAINT JOSEPH	Empreintes Du Rhône (<i>Marsanne</i>)		
A.O.C CONDRIEU	Les Corbonnes (<i>Viognier</i>)		

VALEE DE LA LOIRE

A.O.C SAUMUR	Château de Villeneuve (<i>Chenin Blanc</i>)		
I.G.P VAL DE LOIRE	Locus Melon de Bourgogne (<i>Muscadet</i>)		
A.O.C POUILLY FUME	La Moynerie (<i>Sauvignon Blanc</i>)		

ALSACE

A.O.C VINS D'ALSACE	Cave de Ribeauvillé (<i>Pinot Gris</i>)		
---------------------	---	--	--

POLYNESIE FRANCAISE

VINS DE TAHITI	Clos du Récif (<i>Carignan rouge</i>)		
----------------	---	--	--

PROVENCE

A.O.C CÔTES DE PROVENCE	Château Sainte Marguerite (<i>Rolle, Sémillon</i>)		
-------------------------	--	--	--

MOEMOEA

PARATAITO

Inclus
Inclus
Inclus

Inclus

Inclus

Inclus
InclusInclus
Inclus
inclus

Inclus

Inclus

inclus

Inclus

Inclus



VINS / WINES / VINO

Vins blancs du monde / world white wines / Vini bianchi del mondo

AFRIQUE DU SUD W.O WESTERN CAP

Flotsam & Jetsam (*Chenin blanc*)

MOEMOEA

PARATAITO

Inclus

ALLEMAGNE PFALZ

Gewurztraminer Trocken

Inclus

AUSTRALIE HUNTER VALLEY

Mount Pleasant (*Sémillon*)

Inclus

ITALIE PINOT GRIGGIO DELLE VENEZIE

Nero Amarone (*Pinot Gris*)

Inclus

Inclus

U.S.A NAPPA VALLEY NAPPA VALLEY

Twomey (*Sauvignon Blanc*)
Joel Gott (*Chardonnay*)

Inclus

Inclus



Vins rouges Français / french red wines / Vini rossi francesi

BOURGOGNE (*Pinot Noir*)
A.O.C CÔTES DE NUITSS VILLAGES
A.O.C BEAUNE
A.O.C GEVREY CHAMBERTIN
A.O.C BOURGOGNE

Louis Latour
 Montée Rouge
 Richard Seguin
 Cuvée Margot

PARATAITO

Inclus

Inclus

Inclus

BEAUJOLAIS (*Gamay*)
A.O.C SAINT AMOUR

Maison Trenel

Inclus

BORDEAUX
A.O.C SAINT EMILION GRAND CRU
A.O.C SAINT ESTEPHE

Château La Bonnelle (*Merlot, Cabernet Franc*)
 Château La Croix de Marbuzet (*Merlot, C. Sauvignon*)

Inclus

Inclus

VALLEE DU RHÔNE
A.O.C CROZES HERMITAGES
A.O.C CHÂTEAUNEUF DU PAPE
A.O.C SAINT JOSEPH

La Petite Ruche (*Syrah*)
 Le Clos De L'Oratoire (*Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault*)
 Les Granilites (*Syrah*)

Inclus

Inclus



Vins rouges du monde / world red wines / Vini rossi del mondo



		PARATAITO
CHILI SAN ANTONIO VALLEY MAIPO VALLEY	La Palma Single Vineyard (<i>Syrah</i>) Tarapaca Reserve (<i>Cabernet-Sauvignon</i>)	Inclus Inclus
ESPAGNE D.O.C BIERZO	Pétalos del Bierzo (<i>Mencia</i>)	Inclus
ITALIE I.G.T TOSCANA D.O.C AVIGNONESI VINO NOBILE	Villa Antinori (<i>Sangiovese, C. Sauvignon, Merlot</i>) Prugnolo Gentile	Inclus Inclus
NOUVELLE ZELANDE MARLBOROUGH	Villa Maria (<i>Pinot Noir</i>)	Inclus
U.S.A SANTA BARBARA SANTA BARBARA	Seaglass (<i>Cabernet Sauvignon</i>) Seaglass (<i>Pinot Noir</i>)	Inclus Inclus
AFRIQUE DU SUD WESTERN CAP	False Bay Pinotage	Inclus



Barons de Rothschild	<i>(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>
Duval Leroy	<i>(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>
Laurent Perrier La Cuvée	<i>(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>
Moët & Chandon Imperial	<i>(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>
Veuve Clicquot	<i>(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>

PARATAITO

inclus

Millésimés / vintage



Don Pérignon 2010	<i>(Chardonnay, Pinot Noir)</i>
Veuve Clicquot, La Grande Dame 1998	<i>(Pinot Noir, Chardonnay)</i>

Rosés



Duval Leroy, Cuvée prestige 1er cru	<i>(Pinot Noir, Chardonnay)</i>
Barons de Rothschild	<i>(Chardonnay, Pinot Noir)</i>
Veuve Clicquot	<i>(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>
Laurent Perrier	<i>(100% Pinot Noir)</i>

COCKTAILS

LONG DRINK COCKTAILS

MOJITO PASSION

Rhum arrangé maison fruits de la passion,
Eau pétillante, Citron vert, Menthe fraîche,
Sucre roux

*Homemade passion fruit rum, Sparkling
water, Lime, fresh mint, Brown sugar*

MAITAI BORA BORA

Rhum brun, Crème de cacao, Jus d'orange,
Jus d'ananas "100 % Painapo", Sirop de
grenadine

*Dark rum, Cocoa cream, Orange juice,
Pineapple juice « 100% Painapo »,
Grenadine syrup*

LE BORA BORA

Rhum brun, Jus d'ananas, Crème de coco,
Purée de framboise frozen

*Dark rum, Pineapple juice, Coconut liquor,
Frozen Raspberry puree*

TEVAIROA

Rhum blanc, Crème de coco, Crème de
cacao, jus d'ananas, glace coco,

*White rum, Coconut liquor, Cocoa cream,
Pineapple juice, Coconut ice cream*

LE MANUIA

Rhum blanc, Basilic frais, Menthe fraîche,
Citron vert, Jus de canneberge, Sirop de
fraise

*White rum, Fresh basil, Fresh mint, Lime,
Cranberry juice, Strawberry syrup*

CHAMPAGNES

BELLINI

Champagne, Purée de pêche
Champagne, Peach puree

POLYNESIAN SPRITZ

Champagne, Perrier, Rhum infusé
maison ananas & vanille, Sirop de
curaçao bleu

*Champagne, Sparkling water,
Homemade pineapple & vanilla
Rum, blue curacao liquor*

MOCKTAILS

PARADISE

Jus de banane, Jus de mangue,
Confiture de goyave locale
*Banana juice, Mango juice, Guava
local jam*

BASIL SUMMER

Basilic frais, Menthe fraîche,
Citron vert, Jus de canneberge,
Sirop de Fraise
*Fresh basil, Fresh Mint, Lime
juice, Cranberry juice, Strawberry
syrup*

BORA SUNRISE

Jus d'orange, Purée de Fruit de la
passion, Sirop de grenadine
*Orange Juice, Passion fruit puree,
Grenadine syrup*



= Menthe et basilic frais
du jardin de l'hôtel
*Fresh Mint and Basil from
the hotel garden*



= Sans gluten
Gluten free



= Servie dans une noix de coco
It is served in a coconut



= Produits locaux
Local products



Animations - Animazioni

Musicien local / Local Music / Musicista locale

	Moemoea	Parataito
Ukulele 1h		Inclus
Ukulele 2h		

Spectacle / Show / Spettacolo

Mini Show privé: 30min / 10pax
Show Bora: 45min/ 14pax
Mini Heiva: 45min / 25pax
Danse du feu - Fire danse - Danza di fuoco 15min / 7pax

TE OPUHI



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

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



TE HITOA



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 AUTE



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

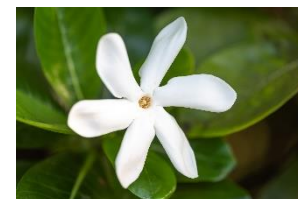


TE TIARE



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

LISTE DES CADEAUX / GIFTS LIST / LISTA DEI REGALI

Assiette de macarons / Plate of Macaroons / Piatto di macarons (6pcs)

Corbeille de fruits / Fruits Basket / Cesto di frutta

Gâteau pour deux / Cake for two / Torta per due
Personne sup, / Additional person / Persona aggiuntiva

Bouteille de vin / Bottle of Wine / Bottiglia di vino (75cl)

Champagne (75cl)

Lit de fleurs / Floral Bed / Letto di fiori

Décoration florale de la chambre / Floral decoration of the Room/
Decorazione floreale della stanza

Couronne ou collier de fleurs / Flower crown or lei /
Corona di fiori o collana – **Standard**

Couronne ou collier de fleurs / Flower crown or lei /
Corona di fiori o collana - **VIP**



CONDITIONS GENERALES

Terms & conditions

LES TARIFS SONT / RATES ARE:

- Exprimés en Euro et franc pacifique / *Expressed in Euro and Pacific franc*
- Pour un couple sauf mention contraire / *Per couple except when mentioned otherwise*
- Toutes taxes comprises / *Taxes included*

RESERVATION:

Veillez noter qu'un seul dîner romantique par soirée peut être organisé Par conséquent, les réservations sont fortement recommandées

Contact: activities@leborabora.com ou par téléphone au 40.60.52.09

Please note that only one romantic dinner per evening can be arranged. Therefore reservations are highly recommended

Contact: activities@leborabora.com or by phone au 40.60.52,09

ANNULATION / CANCELLATION

Toute annulation doit être effectuée 24h à l'avance, sinon 100% du tarif annoncé sera chargé /
Had to be made 24h in advance, otherwise 100% of the announced price will be charged.

GENERALITES/ GENERAL INFORMATION

Nous vous rappelons que ses expériences sont assujetties à la météo et que le lieu peut être changer si besoin. L'Hôtel ne peut en aucun cas être tenu responsable d'un changement de date ou de lieu du service réservé, causé par une météo incompatible ou toute autre circonstances imprévues.

Les tarifs des services contractés avec des opérateurs externes peuvent être modifiés sans préavis
Les photos sont à titre indicative et non contractuelles

As a reminder, these outdoor experiences and moments are subject to weather conditions and venues may be modified. The Hotel cannot be held responsible should the need arise (because of bad weather conditions or other unforeseen circumstances) to change date or venue for Romantic Rendez-Vous reserved.

Rates for services contracted with outside operators can be subject to modification without prior notice

Photos are for indication only and not contractual

