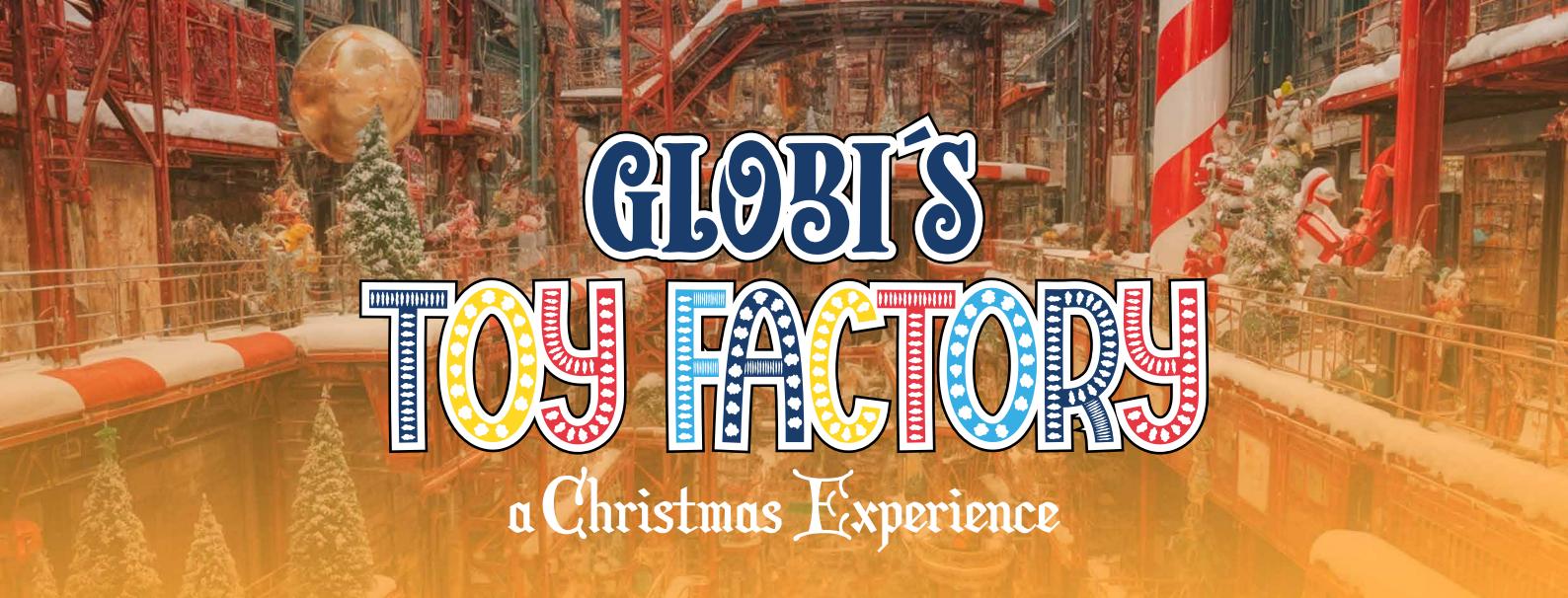


PROGRAMME DE NOËL.

GLOBI'S TOY FACTORY



a Christmas Experience



GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

Je suis Globi et je suis super enthousiaste de célébrer avec vous ces fêtes de Noël magiques. Vous savez ce que je préfère à cette période de l'année ? Partager des moments spéciaux avec vous !

À HOVIMA La Pinta, Beachfront Family Hotel, nous avons pensé à tout pour que votre famille profite d'un Noël inoubliable. Il y aura des activités pour tous les âges et une ambiance pleine de joie et d'affection.

Nous vous attendons les bras ouverts !

LaPinta

Beachfront Family Hotel ★★★★★

Globi



GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

22 LUNDI
Décembre

MATIN Savons de Noël à accrocher sur le sapin du Miniclub

APRÈS-MIDI Artist Challenge (thème de Noël)

SOIR Minidisco

The Dream Mates (Disney)

23 MARDI
Décembre

MATIN Petit-déjeuner de churros au chocolat en pyjama au Miniclub + karaoké de chansons festives sur la scène extérieure

APRÈS-MIDI Maquillage de Noël

SOIR Minidisco

World Tour (dances du monde entier)



GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

24 MERCREDI

Décembre

MATIN Masterchef – Biscuits au gingembre

APRÈS-MIDI Lettres pour la boîte aux lettres du Père Noël
(remise sur la scène extérieure)

SOIR Minidisco

The Sweet Spirit (musique live)

25 JEUDI

Décembre

MATIN Le Père Noël arrive ! Accueil et distribution de cadeaux aux enfants
sur la scène

APRÈS-MIDI Spectacle de bulles de savon + LABUBU

SOIR Minidisco

Spectacle de magie



MENU DE NOËL

Entrée

Chariot de polvorones et de turrones

Thématique

Cascade de fruits de mer : crevettes, pinces de crabe, homards, langoustines

Buffet Salades, Fumés et Crudités

- Pain brioché, foie, jambon de canard, réduction de framboise et miel de palmier
- Ceviche de coquilles Saint-Jacques, crevettes et fruit de la passion
- Tartare de betterave fumée, crème au fromage et pistaches (Végétarien)
- Salade de poire tataki, gorgonzola et noix (Végétarien)
- Carpaccio de bœuf, crème au fromage, figues sèches, roquette et tomate marinée
- Salade thaïe de papaye, germes de soja et calmar croustillant
- Pastrami avec mojo aigre-doux et aioli de sriracha
- Verrine de fruits de mer avec mousse de corail et caviar
- Verrines de crevettes croustillantes, chutney de mangue et poudre de crevettes
- Gravlax et assortiment de poissons fumés
- Crudités en bâtonnets (carotte, concombre, poivrons) (Végétarien)
- Mesclun de jeunes pousses (roquette, mâche, scarole, oignon, tomate, feuille de chêne, etc.) (Végétarien)

Buffet Sauces, Vinaigrettes et Soupe froide

- Soupe froide à la mangue et thé matcha (Végétarien)
- Vinaigrette miel-moutarde (Végétarien)
- Vinaigrette à la fraise (Végétarien)
- Vinaigrette thaïe (Végétarien)
- Vinaigrette aux figues (Végétarien)

Station Ibériques et Fromages

Maître coupeur de jambon

Plats Chauds

- Tranche 1 : Dinde farcie
- Tranche 2 : Jambon braisé
- Sauce fruits rouges
- Sauce miel-moutarde
- Sauce à l'ananas

Soupes

- Crème de fruits de mer
- Consommé de Noël

Buffet de Légumes

- Purée de pois et menthe (Végétarien)
- Courge rôtie au beurre, cannelle et miel (Végétarien)
- Tajine de légumes au ras el hanout et abricots secs (Végétarien)
- Petits rouleaux d'épinards et fromage frais (Végétarien)
- Pommes de terre à la crème, truffe et parmesan (Végétarien)
- Gratin de tomate et mozzarella (Végétarien)
- Légumes sautés au tofu (Végétarien)

Buffet Viandes et Poissons

- Vive (cherne) en papillote avec tomate concassée et mojo vert
- Escalope de saumon sauce mangue et gingembre
- Moules au pil pil d'ail et coriandre
- Côtelettes d'agneau de lait
- Poulet farci aux champignons et crème
- Entrecôte avec chimichurri

Buffet Pâtes et Riz I

- Raviolis croustillants au homard
- Risotto aux champignons et truffe (Végétarien)
- Riz crémeux au homard
- Petits sachets de pulled pork

Buffet Pâtes et Riz II

- Cannellonis de fruits de mer
- Pad thai aux crevettes
- Raviolis aux champignons, courgette, tomates cerises, pesto et crème de parmesan (Végétarien)

Buffet Enfants

- Mini pizzas
- Mini burgers
- Mini hot-dogs
- Gaufres de pommes de terre (Végétarien)

Desserts

- Salade de fruits et gelée de fruit de la passion
- Mousse au chocolat, pêche et amarante
- Bûches de Noël
- Assortiment de macarons
- Carrot cake
- Fraises à la Chantilly
- Mangue



GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

26 VENDREDI
Décembre

MATIN Olympiades de Noël en famille

APRÈS-MIDI Mini Xmas Talent Show

SOIR Minidisco – Mini Talent Show (spectacle de talents pour enfants)

Flamenco Soniquete

27 SAMEDI
Décembre

MATIN Peinture sur t-shirt

APRÈS-MIDI Jeu Just Dance au Kids Club

SOIR Minidisco

Mystic Dragon



GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

28 DIMANCHE
Décembre

MATIN Atelier de cirque (12h, scène extérieure)

APRÈS-MIDI Waterdisco

SOIR Minidisco

Spectacle Biboa (Miniclub)

Hommage à Tina Turner (Scène extérieure)

29 LUNDI
Décembre

MATIN Châteaux de sable sur la plage

APRÈS-MIDI Art & Craft Souvenir

SOIR Minidisco

Soirée cinéma en pyjama (Miniclub)

Breaking the Style (Scène extérieure)



30 MARDI

Décembre

MATIN Atelier de magie – 12 h

APRÈS-MIDI Countdown Craft

SOIR Minidisco
David Borras Magic Show

31 MERCREDI

Décembre

MATIN Fête de la mousse – 12 h

APRÈS-MIDI Parade du Nouvel An

SOIR Minidisco

Fête du Réveillon :
musique live, DJ et plus encore

BONNE ANNÉE !



MENU DU RÉVEILLON

Stations

- Station *ibérique*: Jambon *ibérique*, longe *ibérique*, saucisson *ibérique*, chorizo *ibérique*
- Station de fromages: Fromages farcis, fromages de chèvre, Mahón, fromages canariens premium
- Station de sushi: Nigiris, makis, uramakis, sashimis
- Station de mini quiches et mini bagels: Mini quiche au saumon, poireau et crabe royal
- Station de fruits de mer: Crevettes, langoustes, homards, pinces de crabe, cigales de mer

Buffet Froid

- *Tiradito* de cernier, avocat et leche de tigre au fruit de la passion
- *Verrine* de saumon, œuf de caille et royale au fruit de la passion
- Carpaccio de picanha, mousse de thon, chutney de tomate et caviar
- *Burrata*, avocat, Modène, praliné de pistache et chips de betterave (Végétarien)
- *Aguachile* de noix de Saint-Jacques et crevettes
- *Coca* de brandade de morue et mojo aigre-doux
- Salade de poulpe et crevettes avec aioli sriracha et migas manchegas
- Couscous de chou-fleur à la grenade, menthe, edamame et vinaigrette aux fruits secs (Végétarien)
- Faux tataki de pastèque avec algue wakame (Végétarien)
- Crudités en bâtonnets (carotte, concombre, poivron) (Végétarien)
- Feuilles nobles (roquette, mâche, scarole, oignon, tomate, feuille de chêne, etc.) (Végétarien)

Fumés et Vinaigrettes

- Saumon fumé, morue fumée, harengs
- Terrines végétales (Végétarien)
- Pâté de crabe, assortiment de mini canapés
- *Verrine* de pitaya au citron vert et gingembre (Végétarien)
- Ajoblanco de coco avec caviar
- Vinaigrette moutarde et miel
- Vinaigrette à la fraise
- Vinaigrette thaï
- Vinaigrette à la figue

Tranches et Sauces

- Porchetta, filet de boeuf, saumon
- Sauce aux champignons, compote de pomme, béarnaise au coco

Soupes

- Crème de champignons truffée
- Soupe de fruits de mer

Buffet Végétal et Garnitures

- Asperges sauvages sautées aux cèpes et jeunes pousses d'ail (Végétarien)

- Ratatouille avec romesco d'almogrote (Végétarien)
- Céleri sauté aux champignons et truffe (Végétarien)
- Mini gratin de pommes de terre et fromage (Végétarien)
- Épinards sautés aux pignons et raisins au muscat (Végétarien)
- Purée de pommes de terre au romarin et thym (Végétarien)
- Légumes rôtis aux herbes de Provence (Végétarien)

Buffet de Viandes et Poissons

- Cernier croustillant au pistache, sauce au chou-fleur, chocolat blanc et beurre noisette
- Vivaneau rôti avec petits légumes, papas bonitas, mojo au safran et amandes
- *Pintade* farcie au fondant et poivrons confits
- Épaule *ibérique* avec chutney de pomme
- Mini Wellington de joues *ibériques* aux châtaignes et sauce aux cèpes
- Agneau de lait rôti avec gremolata de fruits secs et menthe

Buffet de Pâtes et Riz

- Cannellonis d'escalivada, fromage de chèvre et chips d'oignon (Végétarien)
- Gyozas de canard avec parmentier, sauce hoisin et sésame grillé
- Cuore de homard avec crevettes, palourdes et sauce au safran
- Risotto de courge rôtie, cannelle, ras el hanout, sauce yaourt et menthe (Végétarien)
- Riz crémeux aux joues *ibériques*, cèpes et truffe

Buffet de Fritures

- Croquettes de jambon *ibérique*
- Samosas de bœuf
- Mini sachets de légumes et fromage (Végétarien)
- Crevettes enrobées de fil de pomme de terre
- Anneaux de fromage (Végétarien)
- Pommes Ziggy (Végétarien)



Buffet Enfants

- Mini pizzas
- Mini burgers
- Mini hot-dogs
- Gaufres de pomme de terre (Végétarien)

Buffet de Desserts

- Panna cotta à la mangue avec voile de mojito
- Crème brûlée au fruit de la passion avec mousse de coco et brownie
- Coupe lemon pie
- Coupe red velvet
- Brownie au chocolat blanc avec ganache de chocolat rose
- Flan au chocolat
- Gousse de cacao
- Pâtisseries variées

GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

1

JEUDI

Enero

MATIN Jeu libre au Miniclub

APRÈS-MIDI Jeux de jardin (jeu du foulard, la bombe, etc.)

SOIR

Minidisco

Extreme Show

2

VENDREDI

Enero

MATIN Science

APRÈS-MIDI Tapis d'activités

SOIR

Minidisco

Kenian Boys



GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

3 SAMEDI
Enero

MATIN Pop-up Show à la piscine

APRÈS-MIDI Atelier Art & Craft – Dinosaur

SOIR Minidisco

Flying Acrobatic Show

4 DIMANCHE
Enero

MATIN Visite des Superhéros – 12h

APRÈS-MIDI Chasse aux Superpouvoirs

SOIR Spectacle d'Animation



GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

5

LUNES

Enero

MATIN Piscine

APRÈS-MIDI Maquillage artistique

SOIR Minidisco

The Dream Mates (Spectacle Disney)

6

MARTES

Enero

MATIN Masterchef Pizza

APRÈS-MIDI Foire

SOIR Minidisco

World Tour Show



GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

Merci de nous faire confiance pour faire partie de vos moments spéciaux de Noël.

Voir les enfants et les familles profiter des activités est le cadeau le plus précieux que nous puissions recevoir. Que 2026 nous apporte des rires partagés, des étreintes chaleureuses et des moments inoubliables.

L'équipe du HOVIMA La Pinta Beachfront Family Hotel

Directrice de l'Hôtel : Ruth

Sous-direction : Kristina

Assistante de Direction : Elena

Chef d'Administration : Francisco

Front Office Manager : William

Assistant Front Office Manager : Cristo

Cheffe de Restauration : Sara

Adjointe de Restauration : Ángela

Chef de Cuisine : Rubens

Second de Cuisine : Edgar

Gouvernante : María

Sous-gouvernante : Mar

Chef de Maintenance : Jonathan

Second Chef de Maintenance : Marco Antonio

Cheffe d'Animation : Mar B.



