

*Faites d'un instant unique un souvenir magique
Organisez votre repas de Mariage à bord de notre flotte!*

Privatisez un bateau pour réunir vos convives
(en novembre/décembre/et mi-mars)

- Cocktail apéritif jusqu'à 140 personnes
- Dîner de Noce élaboré par nos chefs
- Vins en accord avec les mets
- Animation sur mesure: orchestre, DJ, chanteur, spectacle
- Mini - Croisière
- Possibilité de nuit à bord
- Brunch ou petit déjeuner buffet



Cocktail

Un moment convivial dans un cadre original.
En configuration assise ou debout nous vous proposons
d'accueillir votre cocktail dînatoire pour lequel nos chefs
de cuisine vous proposeront canapés variés
et réductions culinaires chaudes et froides.

Rendez votre événement unique en le personnalisant

Tout un programme d'animations est à votre disposition afin d'ajouter une touche de détente et de fantaisie à votre rencontre. Ambiance Jazzy, Variétés, Karaoké, Cabaret ou Humoristique... s'invitent à bord pour rythmer vos temps forts les plus festifs. En relation avec des professionnels de l'animation, nous vous fournirons l'artiste ou la troupe à même de jouer ce rôle prépondérant pour divertir, séduire et surprendre vos invités!



NOS PROPOSITIONS DE MENUS

En croisière sur le Rhône, le Rhin ou la Seine
sur un bateau 4 ancres



Un banquet au fil de l'eau...

Privatisation d'un de nos bateaux en Mars, Novembre et Décembre

Dépaysez et surprenez vos hôtes en leur offrant un moment de détente inoubliable le temps d'une escapade au fil de l'eau ! Nous vous entrouvrons les portes de notre flotte et vous proposons un aperçu des mets que nous vous mignonnerons à bord à l'occasion d'un déjeuner, d'un dîner ou d'une fête de famille.
Afin de prolonger votre soirée, nous vous proposons la nuitée à bord !

Découvrez nos propositions de plats distillés en croisière (incluant 3h de navigation, la mise à disposition du bateau avec son équipage - hors boissons).

MENU UNIQUE PAR GROUPE

Entrées

| | |
|--|---------|
| Terrine "Sélection du chef", salade de saison au vinaigre balsamique | 19.00 € |
| Saumon fumé d'Ecosse "Highland", crème de raifort à l'aneth, pain nordique | 21.00 € |
| Tartare de saumon frais mariné façon Gravlax, jeunes pousses de salade, grissini au sésame et wasabi | 21.00 € |
| Foie gras de canard mi-cuit IGP Périgord en croûte de pain d'épices, compotée de quetsches, navette briochée | 22.00 € |
| Escalope de foie de canard poêlée aux reines des reinettes, réduction aux vieux Calvados | 25.00 € |

Menu végétarien

| | |
|--|---------|
| Entrée: Brick de légumes à la féta et au garam massala, coulis de tomate au basilic | 19.00 € |
| Plat: Risotto aux champignons et asperges aux petits pois écosés | 18.00 € |

Poissons

| | |
|--|---------|
| Dos de cabillaud en cuisson longue Émulsion de carottes à l'ail doux sur une tombée de poireaux relevés au raifort | 21.00 € |
| Filet de bar au poivron de piquillo, grosse raviole aux écrevisses et pointes d'asperges vertes | 23.00 € |
| Sandre rôti sur lit de choucroute mijotée au Crémant d'Alsace, crème de lard au cumin | 25.00 € |

Granités

| | |
|---|--------|
| Sorbet citron au Marc de Gewürztraminer | 4.00 € |
| Sorbet cerise "griotte" arrosé au Guignolet | 4.00 € |
| Sorbet ananas rhum blanc macéré au citron vert à la menthe fraîche | 4.00 € |



Viandes

| | |
|--|---------|
| Magret de canard laqué au miel, sauce à l'orange Pommes croquettes - haricots verts bataille et carottes fraîches | 24.00 € |
| Suprême de pintade au vin jaune et morilles Tagliatelles au beurre et julienne de légumes | 28.00 € |
| Pièce de carré de veau aux girolles Gratin dauphinois et tatin de légumes méditerranéens | 28.00 € |
| Tournedos de bœuf (filet), sauce au poivre vert de Madagascar Polenta poêlée et sélection de légumes du marché | 30.00 € |
| Mignon de veau périgieux (truffes mélanosporum) Galette de pommes de terre fraîches, panier croustillant aux légumes d'antan | 34.00 € |

Fromages

| | |
|---|---------|
| Saint Marcellin affiné, filet d'huile de noix (1/2 par personne) | 6.00 € |
| Feuilleté de Saint Nectaire à la compotée d'oignons et lardons. Jeunes pousses de salade | 7.00 € |
| Assortiment de fromages (Camembert, Munster, Chèvre) | 7.00 € |
| Crottin de Chavignol chaud, Mornay d'olives noires Mesclun de salade aromatisé | 8.00 € |
| Brie de Meaux farci au Mascarpone et truffes, salade verte | 11.00 € |

Desserts

| | |
|--|---------|
| Omelette norvégienne flambée en salle au Grand Marnier, coulis de framboise | 7.50 € |
| Nougat glacé, sauce toblérone | 8.00 € |
| Tarte tatin tiède, coulis aux pommes et calvados, glace vanille | 8.50 € |
| Brochette d'ananas au sirop vanillé, glace noix de coco | 8.50 € |
| Assortiment de sorbets et fruits de saison | 9.00 € |
| Baba arrosé au vieux Rhum, crème chantilly vanillée | 9.00 € |
| Émotion au chocolat (tiède), glace pistache et crème vanille Bourbon | 10.00 € |

15.00 €



MENU ENFANT

Jambon blanc, pâtes ou frites
OU
Escalope de volaille à la crème, pâtes ou frites
Panaché de glaces



TOUTES NOS VIANDES SONT NÉES, ÉLEVÉES, ABATTUES DU PAYS D'ORIGINE: France ou C.E.E. ou Nouvelle Zélande

Ces prix comprennent :

Location du bateau: de 11h à 16h ou de 20h à 1h.

Au-delà, la location sera facturée par heure supplémentaire à 200 €/ heure.

Menu unique par groupe. Toutes nos prestations s'entendent 3 plats minimum.

3h de mini - croisière. Animation DJ.

Un logement à bord est possible au prix de 39 € par personne (base demi-double au pont principal) ou 50 € par personne (base demi-double au pont supérieur) pour un minimum de 40 personnes.

Supplément cabine individuelle: 15 €
(Ce prix comprend la nuit et le petit déjeuner jusqu'à 9h).

Possibilité de privatisation du bateau avec un minimum de 80 participants sur le Rhin et Rhône et de 100 personnes sur la Seine. N'hésitez pas à nous contacter.



Grand parking payant de 500 places à la Gare Fluviale CroisiEurope à Strasbourg
Garez votre voiture en toute sécurité devant la zone d'embarquement. Places non réservables.

Tarif à partir de 5 € les 24h du 1^{er}/11 au 31/03
(tarif pour les voitures particulières).

