

CROISIÈRE DÎNER RÉVEILLON DE NOËL



Embarquez pour une croisière inoubliable et magique, célébrez le reveillon de Noël dans un écrin de verre au cœur de Paris illuminé !

24
décembre
2017

AMUSE BOUCHE

Foie gras de canard confit du Sud-Ouest, marmelade de cèpes

ENTRÉE

Noix de St-Jacques, endives au parfum d'orange, viennoise herbacée

PLAT

Veau en quasi, polenta truffée, romanesco, jeunes oignons pickles

FROMAGE

Camembert d'Isigny, mesclun aux noix

DESSERT

Bûche sous la neige

Le dessert est une création de la Maison L'ENÔTRE

MIGNARDISES

Macarons et chocolats

BOISSONS & VINS

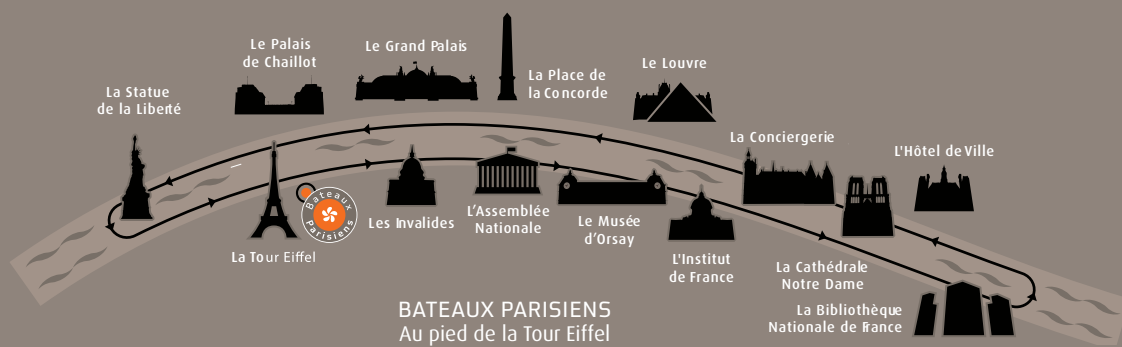
Mâcon Villages, une bouteille pour 4 personnes

Puisseguin AOP Saint-Emilion, les Hauts du Bourdonnais, une bouteille pour 4 personnes

Champagne Jacquart Mosaïque, une coupe par personne

Eau minérale, café

Tarifs publics : Service Élégance 145 € - Service Privilège 180 € - Service Premier 220 €
Tarifs professionnels : Service Élégance 123 € - Service Privilège 157 € - Service Premier 198 €
Enregistrement à partir de 19h30 - Départ à 20h30 - Retour à quai à 23h - Fin de la prestation à minuit.
Animation réalisée par un orchestre en live (Tenue correcte exigée).



BATEAUX PARISIENS
Au pied de la Tour Eiffel
www.bateauxparisiens.com

une société du groupe **sodexo**

CHRISTMAS EVE DINNER CRUISE



Board for an unforgettable and magical cruise in the heart of Paris illuminated to celebrate Christmas Eve in a glassed over setting!

December
24TH
2017

APPETISER

South-West region duck foie gras with cep mushroom marmalade

STARTER

Scallops, chicory flavoured with orange and a herb viennoise topping

MAIN DISH

Veal rump, truffled polenta, Romanesco and pickled baby onions

CHEESE

Camembert d'Isigny cheese, mixed green salad with walnuts

DESSERT

Yule log under the snow

Dessert by Maison LENOIRE

PETITS FOURS

Macaroons and chocolates

DRINKS & WINES

Mâcon Villages, one bottle for 4 people

Puisseguin PDO Saint-Emilion, les Hauts du Bourdonnais, one bottle for 4 people

Champagne Jacquart Mosaïque, a glass per person

Mineral water, coffee

Public fares: Elégance Service €145 - Privilège Service €180 - Premier Service €220
Professional fares: Elégance Service €123 - Privilège Service €157 - Premier Service €198
Check-in from 7.30 p.m. - Departure at 8.30 p.m. - Return to quay at 11 p.m. - End of service at midnight.
Live musical entertainment (Formal dress code).



BATEAUX PARISIENS
At the foot of the Eiffel Tower
www.bateauxparisiens.com

a **sodexo** company

CROISIÈRE DÉJEUNER DE NOËL



Embarquez pour une croisière inoubliable et magique,
célébrez Noël dans un écrin de verre au cœur de Paris !

25
décembre
2017

AMUSE BOUCHE

Fin velouté « Conti », crème fouettée au vieux vinaigre

ENTRÉE

Foie gras de canard du Sud-Ouest, marmelade de figues au porto, pain grillé

PLAT

Volaille fermière cuisinée au serpolet, mousseline truffée, sauce Albufera

FROMAGE

Camembert d'Isigny, mesclun aux noix

DESSERT

Bûche sous la neige

Le dessert est une création de la Maison L'ÉTOILE

MIGNARDISES

Macarons et chocolats

BOISSONS & VINS

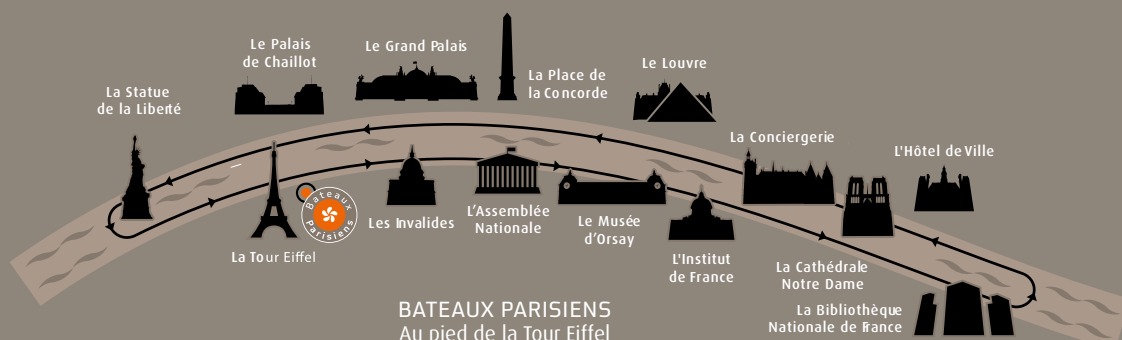
Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier, une bouteille pour 4 personnes

AOP Médoc Duc de Chaleray, une bouteille pour 4 personnes

Champagne Jacquart Mosaïque, une coupe par personne

Eau minérale, café

Tarifs publics : Service Élégance 85 € - Service Privilège 96 € - Service Premier 110 € - Enfant (-12ans) 39 €
Tarifs professionnels : Service Élégance 68 € - Service Privilège 82 € - Service Premier 95 € - Enfant (-12ans) 33 €
Enregistrement à partir de 12h - Départ à 12h45 - Retour à quai à 14h45 - Fin de la prestation à 15h.
Animation réalisée par un orchestre en live (Tenue correcte exigée).



BATEAUX PARISIENS
Au pied de la Tour Eiffel
www.bateauxparisiens.com

une société du groupe **sodexo**

CHRISTMAS LUNCH CRUISE



Board for an unforgettable and magical cruise in the heart of Paris to celebrate Christmas in a glassed over setting!

December
25TH
2017

APPETISER

Creamy «Conti» lentil soup, whipped cream with aged vinegar

STARTER

South-West region duck foie gras with fig and Port marmalade and toast

MAIN DISH

Free-range poultry cooked with wild thyme, truffled mousseline and Albufera sauce

CHEESE

Camembert d'Isigny cheese, mixed green salad with walnuts

DESSERT

Yule log under the snow
Dessert by Maison LE NOTRE

PETITS FOURS

Macaroons and chocolates

DRINKS & WINES

Pays d'Oc PGI Chardonnay Viognier, a bottle for 4 people
PDO Médoc Duc de Chaleray, a bottle for 4 people
Champagne Jacquart Mosaïque, a glass per person
Mineral water, coffee

Public fares: Elégance Service €85 - Privilège Service €96- Premier Service €110 - Children (-12 years old) €39
Professional fares: Elégance Service €68 - Privilège Service €82 - Premier Service €95 - Children (-12 years old) €33
Check-in from 12 p.m. - Departure at 12.45 p.m. - Return to quay at 2.45 p.m. - End of service at 3 p.m.
Live musical entertainment (Formal dress code).



BATEAUX PARISIENS
At the foot of the Eiffel Tower
www.bateauxparisiens.com

a **sodexo** company

CROISIÈRE DÎNER DU NOUVEL AN



Embarquez pour une croisière inoubliable et magique, célébrez la nouvelle année, dans un écrin de verre au cœur de Paris illuminé !

31
décembre
2017

AMUSE BOUCHE

Homard à la nage, crème prise vichyssoise

ENTRÉE

Foie gras, truffe fraîche melanosporum, marmelade de figues, réduction de porto

PLATS

Bar en émulsion de beurre blanc, frégola sarda, une râpée de caviar séché

Bœuf en filet sauce Périgieux, panais rôti et en fine mousseline

FROMAGE

Brie de Meaux farci aux noix

DESSERT

Comme une norvégienne en habit de fête

Le dessert est une création de la Maison L'ENÔTRE

MIGNARDISES

Macarons et chocolats

BOISSONS & VINS*

Accord mets & vins

Mâcon Villages, Puisseguin AOP Saint-Emilion Les Hauts du Bourdonnais, Champagne Jacquart Mosaique, Eau minérale, café

* ½ bouteille pour 2 personnes

Tarifs publics : Service Élégance 390 € - Service Privilège 490 € - Service Premier 590 €
Tarifs professionnels : Service Élégance 312 € - Service Privilège 419 € - Service Premier 504 €
Enregistrement à partir de 19h30 - Départ à 21h - Retour à quai à 0h30 - Fin de la prestation à l'aube.
Animation réalisée par un orchestre en live (Tenue correcte exigée).



BATEAUX PARISIENS
Au pied de la Tour Eiffel
www.bateauxparisiens.com

une société du groupe **sodexo**

NEW YEAR'S EVE DINNER CRUISE



Board for an unforgettable and magical cruise in the heart of Paris illuminated to celebrate New Year's Eve in a glassed over setting!

December
31ST
2017

APPETISER

Lobster soup, set crème vichyssoise

STARTER

Foie gras, fresh black truffle, fig marmalade and a Port reduction

MAIN DISH

Sea bass in a beurre blanc emulsion, fregola sarda and a grating of dried caviar

Fillet of beef in a truffle sauce, roast parsnips and parsnip mousseline

CHEESE

Brie de Meaux cheese stuffed with walnuts

DESSERT

Festive Baked Alaska

Dessert by Maison VENTRE

PETITS FOURS

Macaroons and chocolates

DRINKS & WINES*

Wine and food pairing

Mâcon Villages, Puisseguin PDO Saint-Emilion Les Hauts du Bourdonnais,
Champagne Jacquart Mosaïque, Mineral water, coffee

* ½ bottle for 2 people

Public fares: Elégance Service €390 - Privilège Service €490 - Premier Service €590
Professional fares: Elégance Service €312 - Privilège Service €419 - Premier Service €504
Check-in from 7.30 p.m. - Departure at 9 p.m. - Return to quay at 0.30 a.m. - End of service at dawn.
Live musical entertainment (Formal dress code).

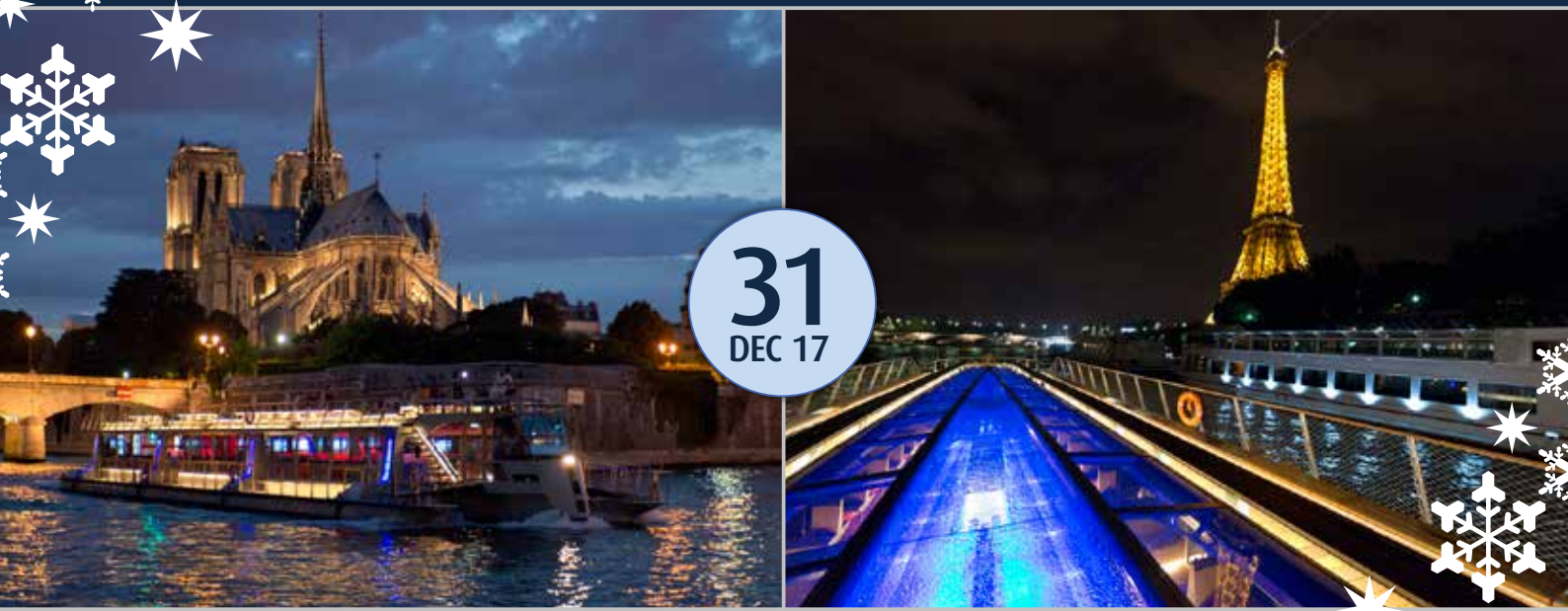


BATEAUX PARISIENS
At the foot of the Eiffel Tower
www.bateauxparisiens.com

a **sodexo** company

© Photo: JP Saillie. Non contractual document. Prices are inclusive of VAT. VAT rate of 10% for non alcoholic drinks and 20% for alcohols. Alcohol can damage your health and should be drunk with moderation.

Vous cherchez une idée originale pour célébrer le Nouvel An ?
Are you looking for an original idea to celebrate New Year's Eve?



Embarquez pour une balade féérique au cœur de la Ville Lumière
Embark for a magical time in the heart of the city of lights

CROISIÈRE COMMENTÉE DU NOUVEL AN
NEW YEAR'S EVE SIGHTSEEING CRUISE

De 22h45 à 00h30
From 10.45pm to 12.30am

1 Croisière Commentée + 1 box
(1/2 bouteille de Champagne (37.5cl)
+ 1 coupe + 1 sachet de macarons
+ cotillons)

1 Sightseeing Cruise + 1 box
(1/2 bottle of Champagne (37.5 cl)
+ 1 glass + 1 little bag of macaroons
+ party articles)

Tarif public / Public rate: 70€ - Tarif Pro / Pro rate: 60€



Au pied de la Tour Eiffel / At the foot of the Eiffel Tower
Port de la Bourdonnais - 75007 Paris
www.bateauxparisiens.com