

UN 14 JUILLET

A BORD DU PAQUEBOT



YACHTS DE PARIS

Votre dîner-croisière du 14 juillet 2019 à bord de Paquebot

Your Bastille Day's dinner-cruise aboard Paquebot

AMUSES-BOUCHES / CANAPES

Les trois pièces cocktail

Three cocktail pieces

PATIENCE / PRESTARTER

La Volaille, semoule de romanesco en boîte à caviar

Chicken and romanesco couscous in a caviar box

ENTRÉE / STARTER

La fine tarte sablée au Piment d'Espelette, bonites et légumes

Fine shortbread tart with Espelette Pepper, bonito and grilled vegetables

PLAT / MAIN COURSE

Le mignon de Veau, légumes du soleil et condiments pistou

Mignon of Veal, vegetables of the sun and pistou relish

FROMAGE / CHEESE

Le plateau de Fromages de la maison Maxime Quatrehomme

Cheese platter from Maison Maxime Quatrehomme

DESSERT / DESSERT

La géométrie d'une tarte Chocolat, sorbet citron menthe

Geometry of a Chocolate tart, lemon sorbet and fresh mint

MIGNARDISES / MINIATURE PASTRIES

L'assortiment de Macarons et le Chocolat « Éclat »

Assortment of Macarons, 'Éclat' Chocolate

Embarquement / Boarding

De 19h30 à 20h15 au Port Henri IV, 75004 PARIS (croisière de 20h30 à 1h)

From 7.30pm to 8.15pm at Port Henri IV, 75004 PARIS (cruise from 8.30pm to 1am)

Menu boissons incluses* / Drinks included menu*

315€ ttc / personne / €315 per person (incl. VAT)

Soirée dansante / DJ & dancing area

***1 bouteille de Moët & Chandon Brut Impérial pour 2**

**+ 1 verre de Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Domaine Cornu 2016, 1 verre de Croze Hermitage AOC Guigal 2017 / personne
+ eau minérale et thé ou café**

***1 bottle of Moët & Chandon Brut Impérial for 2**

**+ 1 glass of Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Domaine Cornu 2016, 1 glass of Croze Hermitage AOC Guigal 2017 / person
+ mineral water and tea or coffee**

Réservations / Booking : + [REDACTED] / [REDACTED]