



N°1

OF THE CRUISE ON THE RIVER SEINE

At the foot of the Eiffel tower, Port de la Bourdonnais, Paris 7ème -
bateauxparisiens.com

CHRISTMAS LUNCH CRUISE

A MAGICAL CRUISE IN THE HEART OF PARIS, IN A
GLASSED OVER SETTING! DECEMBER 25th 2025

Menu 2025

APPETISER

Lightly smoked salmon heart, Jerusalem artichoke cream, and Corsican clementine

STARTER

Duck foie gras from the South-West, pear and fig chutney, Parisian brioche

MAIN DISH

Label Rouge Yellow Chicken from the Landes with morel mushrooms, mashed potatoes,
and yellow wine sauce

CHEESE

Aged cheese, mixed baby greens, dried fruit bread

DESSERT, *a creation by Maison Lenôtre*

Citrus and orange blossom mini Yule log

Macaron and mendiante chocolate

DRINKS & WINES

Champagne Pommery, a glass per person
Pays d'Oc PGI Chardonnay Viognier, a bottle for 4 people
PDO Médoc, a bottle for 4 people
Champagne Pommery, a glass per person
Mineral water, coffee

Allergies can be accommodated in the menu.



N°1

DES CROISIÈRES SUR LA SEINE

Au pied de la Tour Eiffel, Port de la Bourdonnais, Paris 7ème - bateauxparisiens.com

CROISIÈRE DÉJEUNER DE NOËL

UNE CROISIÈRE MAGIQUE DANS UN ÉCRIN DE VERRE AU CŒUR DE PARIS
25 DÉCEMBRE 2025

Menu 2025

PATIENCE

Cœur de saumon mi-fumé, crème de topinambour et clémentine de Corse

ENTREE

Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de poires et figues, brioche parisienne

PLAT

Poulet jaune des Landes Label Rouge aux morilles, purée de pommes de terre,
sauce au vin jaune

FROMAGE

Fromage affiné, mélange de jeunes pousses, pain aux fruits secs

DESSERT

La bûchette agrumes et fleur d'oranger, création de la maison Lenôte

Macaron et chocolat mendiant

BOISSONS & VINS

Champagne Pommery – 1 coupe / pers.
Vin blanc : IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier – 1 bouteille pour 4 pers. Vin
rouge : AOP Medoc – 1 bouteille pour 4 pers.
Champagne Pommery – 1 coupe / pers.
Eau minérale, café.

Le menu peut être ajusté en cas d'allergies.

* Menu non contractuel susceptible de modifications sans préavis