



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 DINNER CRUISE

A FESTIVE AND MAGICAL EVENING IN THE HEART
OF PARIS ILLUMINATED **DECEMBER 25th 2025**

Menu 2025

APPETISER

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

STARTER

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

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 Lenôte*

Citrus and orange blossom mini Yule log

Macaron and mendiant chocolate

DRINKS & WINES

Champagne Pommery, a glass per person
Mâcon Villages PDO white wine, a bottle for 4 people
PDO Lussac Saint Emilion, a bottle for 4 people
Champagne Pommery, a glass per person
Mineral water, coffee



N°1

DES CROISIÈRES SUR LA SEINE

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

CROISIÈRE DINER DE NOËL

UNE SOIRÉE FESTIVE ET MAGIQUE AU CŒUR DE
PARIS ILLUMINÉ 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 Lenôtre

Macaron et chocolat mendiant

BOISSONS & VINS

Champagne Pommery – 1 coupe par pers.

Vin blanc : AOP Mâcon Villages – 1 bouteille pour 4 pers.

Vin rouge : AOP Lussac Saint Emilion – 1 bouteille pour 4 pers.

Champagne Pommery – 1 coupe par pers.

Eau minérale, café