



N°1

DES CROISIÈRES SUR LA SEINE

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

CROISIÈRE DINER RÉVEILLON DE NOËL

UNE SOIRÉE FESTIVE ET MAGIQUE AU CŒUR DE PARIS ILLUMINÉ
24 DÉCEMBRE 2025

Menu 2025

PATIENCE

Saint-Jacques, crème de céleri truffée, sauce aux agrumes

ENTREE

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

PLAT

Quasi de veau, légumes racines mijotés, sauce Périgueux

FROMAGE

Fromage affiné par notre Maître Fromager

DESSERT, *une création de la Maison Lenôtre*

La bûchette agrumes et fleur d'oranger

Macaron et chocolat mendiant

BOISSONS & VINS

Champagne Pommery – 1 coupe/pax.

Vin blanc : AOP Macon village – 1 bt/4 pax.

Vin rouge : AOP Pessac-Léognan*, – 1 bt/4 pax.

Champagne Pommery – 1 coupe/pax.

Eau minérale, café.

Le menu peut être ajusté en cas d'allergies.

Menu non contractuel susceptible de modifications sans préavis



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 EVE DINNER CRUISE

A FESTIVE AND MAGICAL EVENING IN THE HEART
OF PARIS ILLUMINATED DECEMBER 24th 2025

Menu 2025

APPETISER

Scallops, truffled celery cream, citrus sauce

STARTER

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

MAIN DISH

Veal rump, slow-cooked root vegetables, Périgueux sauce

CHEESE

Aged cheese, mixed baby greens, dried fruit bread

DESSERT *by Maison Lenôte*

Citrus and orange blossom mini Yule log

Macaron and mendiant chocolate

DRINKS & WINES

Champagne Pommery – 1 glass per pers.

Mâcon Villages PDO white wine – 1 bottle btw. 4 people Pessac-

Léognan* PDO red wine – 1 bottle btw. 4 people

Champagne Pommery – 1 glass per pers.

Mineral water and coffee

Allergies can be accommodated in the menu.

* Document not contractual. Menu may be changed without notice.