PARIS en privé

Créez votre évènement sur la Seine avec Bateaux Parisiens !

Des prestations sur mesure ou clé en main pour les particuliers et professionnels

Préambule

Voyagez au cœur de Paris !

En organisant chaque année, dans un contexte professionnel ou familial plus de 500 croisières privées sur mesure, Bateaux Parisiens a acquis un savoir-faire unique sur la Seine.

Une équipe de spécialistes vous est dédiée, pour répondre à vos attentes et vos envies.

Privatisation d'un espace à bord

Une partie du bateau vous est réservée pour personnaliser votre croisière et profiter en toute intimité de vos convives (salon privé pour l'apéritif jusqu'à 20 personnes, suivi d'un déjeuner ou d'un dîner).

Privatisation de votre bateau

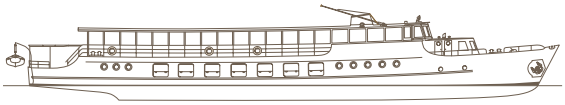
En fonction de votre budget, nous nous engageons à vous réserver le bateau adapté à votre événement : déjeuner, dîner, réunion, promenade.
Toutes nos offres sont détaillées dans ce carnet de bord.

Contactez-nous, nous créons votre prestation sur mesure.
Service Evènementiel : 01 76 64 14 42 - croisieres-evenementielles.reservation@bateauxparisiens.com

Préambule

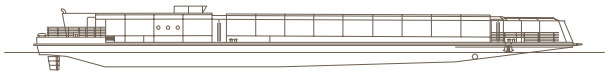
Notre flotte Bateaux Restaurant

Le Bretagne



Le Bretagne a été entièrement rénové en 2013
Longueur bateau : 43 m. Capacité du pont supérieur :
110 personnes assises ou en cocktail

L'Onyx

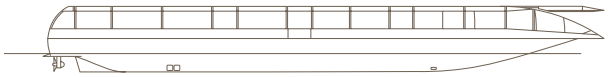


Longueur bateau : 57 m. Capacité maximale :
250 personnes assises ou en cocktail

Le Diamant II

Longueur bateau : 60 m
Capacité maximale : 340 personnes assises ou 380 en cocktail

Le Saphir



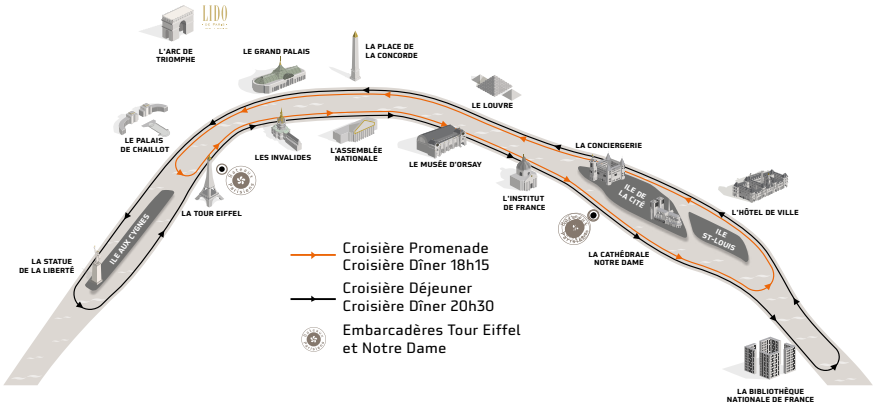
Longueur bateau : 40 m. Capacité maximale :
160 personnes assises ou en cocktail

Le Cristal II

Longueur bateau : 60 m
Capacité maximale : 260 personnes assises ou en cocktail

Cliquez sur la flèche
pour voir la fiche complète du bateau.

Plan de croisière



Plan d'accès

LES + BATEAUX PARISIENS

- Des bateaux panoramiques exclusifs pour voir TOUT Paris.
- Plusieurs options de services possibles pour une parfaite flexibilité : service à table ou en cocktail
- Une prestation complète et sur mesure : art de la table, animation, choix des boissons…
- Un rendez-vous au pied de la Tour Eiffel, prestigieux et facile d'accès, Port de la Bourdonnais (parking payant*, sous réserve de disponibilités)

*Tarifs parking : **VL** : dépose minute (15min) offert ; 4 € la première heure puis 1 €/15min au-delà.
BUS : dépose minute (30mn) offert ; croisière commentée : 2H gratuites / Croisière Restauration : 3H gratuites ; 10 € de l'heure puis 2,50 €/15min au-delà.

Sommaire

Votre Croisière sur mesure...

NOTRE **OFFRE** P 5

Les Réunions P 6
Les Croisières Déjeuner P 7
Les Croisières Dîner P 8
Le Bistro Parisien, restaurant à quai P 9
Les Croisières Promenade : P 10
- Croisière Promenade, transferts privés en bateau et Croisière Enchantée P 10
- Notre flotte de bateaux Promenade P 11

DÉTAILS DES PRESTATIONS P 12

Les menus servis à table
- Paris TRADITION P 13
- Paris PRESTIGE P 14

Les menus servis en buffet
- Le Buffet EVASION P 15
- Le Buffet LIBERTÉ P 16

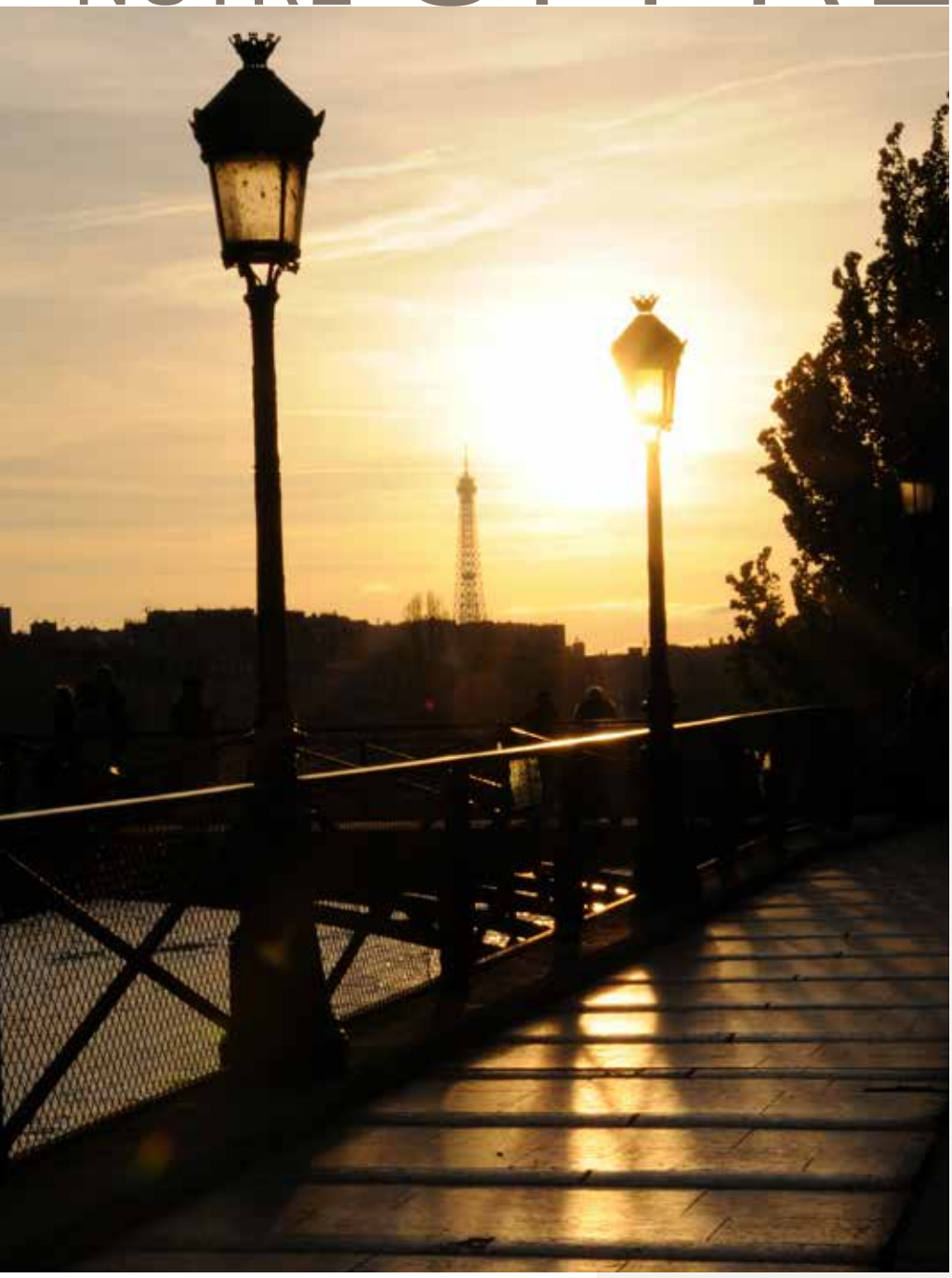
LES **OPTIONS** P 17

Apéritifs et boissons p 18
Buffets salés p 20
Buffets sucrés p 21
Fin de soirée p 22
Décoration p 23
Prestations artistiques p 25
Espaces à quai p 27
Reportage photos p 28

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE P 29

Photos non contractuelles. Tarifs et prestations susceptibles de modification.

NOTRE OFFRE



Les Réunions

Les Croisières Déjeuner

Les Croisières Dîner

Le Bistro Parisien,
restaurant à quai

Les Croisières Promenade

Les Réunions

Trois solutions

De 10 à 70 personnes, découvrez nos formules réunions, et organisez une journée ou une demi-journée qui saura retenir toute l'attention de votre assemblée.

Tout le matériel technique est à votre disposition sur place, dans la salle à quai ou à bord, selon la formule choisie : accès internet*, écran, vidéoprojecteur, paperboard, micro. Vestiaire disponible.

LA JOURNÉE - DE 10 À 43 PERSONNES

Tarifs 99 € ttc - 90 € ht**

Horaires : 9h - 17h

- 09h00-12h15 : réunion dans une salle à quai
- 12h15-15h00 : Croisière Déjeuner à bord d'un bateau vitré.
- 15h00-17h00 : suite de la réunion à quai

Le prix comprend :

- Accueil Petit déjeuner : café, thé, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne
- Croisière Déjeuner service Etoile (apéritif, menu avec entrée, plat et dessert, vins et eaux minérales)
- Blocs notes et stylos

LA JOURNÉE - DE 40 À 70 PERSONNES

Tarifs 99 € ttc - 90 € ht**

Horaires : 9h - 16h

- 09h00-12h15 : réunion à bord d'un bateau positionné à quai
- 12h15-15h00 : Croisière Déjeuner à bord d'un bateau privatisé
- 15h00-16h00 : suite de la réunion à bord d'un bateau positionné à quai

Le prix comprend :

- La privatisation du bateau de 9h à 16h
- Accueil Petit déjeuner : café, thé, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne
- Croisière Déjeuner avec le menu Tradition (apéritif, menu avec entrée, plat et dessert, vins et eaux minérales)

LA DEMI-JOURNÉE - DE 10 À 43 PERSONNES

Tarifs 149 € ttc - 135,45 € ht**

Horaires : 14h - 23h

- 14h-19h45 : réunion dans une salle à quai
- 19h45-23h : Croisière Dîner à bord d'un bateau vitré.

Le prix comprend :

- Accueil café
- Pause : café, thé, jus de fruits, 2 Madeleines au citron et 2 macarons par personne
- Croisière Dîner Service Etoile (apéritif, menu avec entrée, plat et dessert, vins et eaux minérales)
- Blocs notes et stylos

Les plus :

- **La loge privée offerte** à partir de 25 personnes (selon disponibilités).
- **L'apéritif** avant la croisière en salon privatisé en option.

*Pas disponible à bord
**Tarifs par personne

Les Croisières Déjeuner

PARIS TRADITION

Tarifs 59 € ttc - 53,64 € ht*

Le prix comprend :

- Croisière de 2h au cœur de Paris
- Apéritif
- Menu Tradition servi à table, (entrée, plat, dessert)
- Vins, eau minérale
- Café

Voir le détail du menu page 13

PARIS PRESTIGE

Tarifs 85 € ttc - 77,27 € ht*

Le prix comprend :

- Croisière de 2h au cœur de Paris
- Apéritif
- Menu Prestige servi à table, (entrée, plat, dessert)
- Vins, eau minérale
- Café

Voir le détail du menu page 14

BUFFET EVASION

Tarifs 80 € ttc - 72,73 € ht*

Le prix comprend :

- Croisière de 2h au cœur de Paris
- Apéritif
- Assortiment de 4 entrées
- 2 demi-plats
- Assortiment de 4 desserts
- Vins, eau minérale
- Café
- 1 décoration florale pour le buffet

Voir le détail du menu page 15

Au programme :

- Embarquement au pied de la Tour Eiffel 12h30
- Croisière de 13h à 15h
- Fin de prestation à 16h

Toutes nos prestations comprennent le service et le vestiaire.

*Tarifs par personne

PARIS SENSATION (VOTRE ÉVÉNEMENT SUR MESURE)

Tarifs sur devis

Créez votre évènement selon vos envies et votre budget !

Ici tout est possible, le choix du menu (notre Chef vous propose un menu sur-mesure, préparé à bord et élaboré à base de produits frais et de saison), de la décoration, de l'animation... Nous répondons à chaque demande spécifique et serons heureux de vous accompagner dans ce projet exclusif.

Les Croisières
Dîner

PARIS PRESTIGE

Tarifs à partir de 99 € ttc - 90 € ht*

Le prix comprend :

- Croisière de 2h30 au cœur de Paris illuminé
- Apéritif
- Menu Prestige servi à table, (entrée, plat, dessert)
- Vins, eau minérale
- Café

Voir le détail du menu page 14

BUFFET LIBERTÉ

Tarifs à partir de 140 € ttc - 127,27 € ht*

Le prix comprend :

- Croisière de 2h30 au cœur de Paris illuminé
- Apéritif
- Assortiment de 8 entrées
- Un plat
- Assortiment de 4 desserts
- Vins, eau minérale
- Café
- 1 décoration florale pour le buffet

Voir le détail du menu page 16

PARIS SENSATION

Tarifs sur devis

Créez votre évènement selon vos envies et votre budget !

Ici tout est possible, le choix du menu (notre Chef vous propose un menu sur-mesure, préparé à bord et élaboré à base de produits frais et de saison), de la décoration, de l'animation... Nous répondons à chaque demande spécifique et serons heureux de vous accompagner dans ce projet exclusif.

Au programme :

- Embarquement au pied de la Tour Eiffel 19h30
- Croisière de 20h30 à 23h
- Fin de prestation à minuit
- Possibilité de prolonger la prestation après minuit sur devis

Toutes nos prestations comprennent le service et le vestiaire.

*Tarifs par personne

LE BISTRO PARISIEN
restaurant à quai

SERVICE À TABLE
de 80 à 140 personnes

Tarifs 70 € ttc - 62,05 € ht*
Horaires :
- Déjeuner : 12h - 15h
- Dîner : 19h - 23h

Espaces dédiés : salle haute et terrasse couverte

BUFFET
de 80 à 160 personnes

Tarifs 80 € ttc - 70,91 € ht*
Horaires :
- Déjeuner : 12h - 15h
- Dîner : 19h - 23h

Espaces dédiés : salle haute et terrasse couverte

COCKTAIL APÉRITIF
de 40 à 50 personnes

Tarifs 44 € ttc - 38,66 € ht**
Horaires : 18h30 - 20h

Espaces dédiés : terrasse couverte

Le + :

Une invitation pour la Croisière Promenade remise à chaque convive.
Profitez en avant ou après* votre repas !

* Dernier départ : 22h30 - 23h selon la saison.

*Tarifs par personnes (base 80 personnes minimum)
**Tarifs par personnes (base 40 personnes minimum)

Les Croisières
Promenades

Croisière Promenade, transferts en bateau et Croisière Enchantée

CROISIÈRE PROMENADE

La prestation à partir de 2 100 € ttc - 1 909,09 € ttc*

- Circuit "classique" : Tour Eiffel – Tour Eiffel
- Durée : 1 heure minimum
- Capacités : jusqu'à 580 places

Les options

- Cocktail à partir de 20 € ttc - 18,18 €** ht
- Coupe de Champagne à partir de 12 € ttc - 10,91 €** ht
- Guide conférencière 420 € ttc - 381,82 €** ht
- Guide souvenir 6 € ttc - 5,45 €** ht
- DVD 15 € ttc - 13,64 €** ht
- Heure supplémentaire sur devis

TRANSFERTS PRIVÉS EN BATEAU

Nous vous offrons la possibilité **d'embarquer et de débarquer à l'escale de votre choix :** Champs Elysées, Musée d'Orsay, Louvre, St Germain, Notre dame, Jardin des plantes, Austerlitz, Bercy, Henri IV, Hôtel de ville...
(sous réserve de l'autorisation des Ports de Paris)

CROISIÈRE ENCHANTÉE

Un spectacle magique et pédagogique 3 300 € ttc - 3 000 € ht

En compagnie de deux lutins malicieux, Lila et Philou, les enfants découvriront en musique Paris, son histoire et ses secrets.

- Une croisière privée réservée aux tous petits (de 2 à 8 ans)
- Durée : 1 heure
- Capacité : jusqu'à 284 personnes
- Goûter à emporter, en option à partir de : 15 € ttc - 13,64 € ht

*A définir en fonction du bateau. ** Tarifs par personne.

Bateaux Parisiens

Les Croisières
Promenade

Notre flotte de bateaux promenade

LES TRIMARANS :
JEANNE MOREAU, ISABELLE ADJANI, CATHERINE DENEUVE, PIERRE BELLON

- Longueur bateaux : 46.30 m
- Capacité maximale : 580 places dont 336 abritées
- Tarif de mise à disposition :
  - Première heure : 4 000 € ttc- 3 636,36 € ht
  - Heure suivante : 2 400 € ttc - 2 181,82 € ht

BRIGITTE BARDOT

- Longueur bateau : 27.40 m
- Capacité maximale : 300 personnes assises
- 130 personnes en cocktail
- Tarif de mise à disposition :
  - Première heure : 3 300 € ttc - 3 000 € ht
  - Heure suivante : 1 950 € ttc - 1 772,73 € ht

JULIETTE GRÉCO

- Longueur bateau : 31.30 m
- Capacité maximale : 300 personnes assises
- 130 personnes en cocktail
- Tarif de mise à disposition :
  - Première heure : 3 300 € ttc - 3 000 € ht
  - Heure suivante : 1 950 € ttc - 1 772,73 € ht

JEAN MARAIS

- Longueur bateau : 27 m
- Capacité maximale : 240 personnes assises (60 abritées)
- 60 personnes en cocktail
- Tarif de mise à disposition :
  - Première heure : 2 100 € ttc - 1 909,09 € ht
  - Heure suivante : 1 000 € ttc - 909,10 € ht

Bateaux Parisiens

DÉTAIL
DES PRESTATIONS

Les menus servis à table
Paris TRADITION
Paris PRESTIGE

Les menus servis en buffet
Buffet EVASION
Buffet LIBERTÉ

Menu
Paris TRADITION
*servi à table, au déjeuner**

Fine crème de lentilles, chèvre frais aux herbes, épices chermoula
Pâté croûte de veau et volaille au foie gras, condiment champignon eryngii
L'œuf façon meurette, champignons et pain toasté au foie-gras
Le saumon en deux tartares, radis blanc et pousses de cresson

Dos de merlu, haricots cocos cuisinés aux piquillos, sauce américaine
Suprême de volaille rôti, champignons, pommes grenailles et sauce velours
Joue de bœuf braisée au vin rouge, crosnes et panais, crème d'oignon
Poitrine de cochon, boudin noir et pommes rôties, jus moutarde et mousseline de pommes de terre

Fromage affiné par notre Maître Fromager
En remplacement du dessert ou en supplément (5€)

Riz au lait vanille, émulsion de crème anglaise
Crémeux citron yuzu sur sablé, crumble spéculoos et meringue
Baba punché au café, crémeux baileys, riz soufflé
Eclair profiterole, sauce chocolat

Choix identique pour tous les convives
Menu végétarien sur demande

BOISSONS

Kir vin blanc en apéritif
Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier**
AOP Minervois Terroir**
Eau minérale et café

**1 bouteille de chaque vin pour 4 personnes

Si vous souhaitez un buffet de fromage, une décoration florale...
Consultez nos options p.17

*Menu valable à partir du 3 octobre 2017.

Menu
Paris PRESTIGE

*servi à table, au déjeuner ou au dîner**

Foie gras de canard du Sud-Ouest, marmelade de figues et oranges, pain grillé
Escargots à la bourguignonne, jus de persil et champignons boutons
Noix de St Jacques, endives au parfum d'orange, viennoise de noix
Crevettes marinées au citron, crème de poireaux, croustille de spiruline

Filet de bar, quinoa et coquillages légèrement crémés
Tournedos de bœuf façon Rossini, butternut rôti, mousseline de pommes de terre
Filet de canette rôti aux épices douces, navets en déclinaison
Quasi de veau, mousseline de pois chiches, légumes mijotés

Fromages affinés par notre Maître Fromager
En remplacement du dessert ou en supplément (5€)

Le chocolat et la vanille
Comme un vacherin
Le Mont-Blanc
La Polonaise
Ces desserts sont une création de la Maison LENÔTRE PARIS

Choix identique pour tous les convives
Menu végétarien sur demande

BOISSONS

Kir au Blanc de Blancs en apéritif
Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier**
AOP Corbières Domaine Georges Bertrand**
Eau minérale et café

**1 bouteille de chaque vin pour 4 personnes

Si vous souhaitez un buffet de fromage, une décoration florale...
Consultez nos options p.17

*Menu valable à partir du 3 octobre 2017.

Menu
Buffet ÉVASION
*disponible en Croisière Déjeuner**

CERTIFIÉ Cuisiné à bord

Assortiment de 4 entrées au choix, servi en cocktail ou au plateau

Fine crème de lentilles, chèvre frais aux herbes, épices chermoula
Pâté croûte de veau et volaille au foie gras, condiment champignon eryngii
L'œuf façon meurette, champignons et pain toasté au foie-gras
Le saumon en deux tartares, radis blanc et pousses de cresson

Plat servi en buffet : 2 cassolettes par personne

Suprême de volaille rôti, champignons, pommes grenailles et sauce velours
Dos de merlu, haricots cocos cuisinés aux piquillos, sauce américaine

Assortiment de 4 mini desserts au choix

Riz au lait vanille, émulsion de crème anglaise
Crémeux citron yuzu sur sablé, crumble spéculoos et meringue
Baba punché au café, crémeux baileys, riz soufflé
Eclair profiterole, sauce chocolat

BOISSONS

Kir vin blanc en apéritif
Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier**
AOP Minervois Terroir**
Eau minérale et café

**1 bouteille de chaque vin pour 4 personnes

Si vous souhaitez un buffet de fromage, une décoration florale...
Consultez nos options p.17

*Menu valable à partir du 3 octobre 2017.

Menu
Buffet LIBERTÉ
*disponible en Croisière Dîner**

CERTIFIE Cuisiné à bord

Assortiment de 8 entrées au choix, servi en cocktail ou au plateau

Fine crème de lentilles, chèvre frais aux herbes, épices chermoula
Pâté croûte de veau et volaille au foie gras, condiment champignon eryngii
L'œuf façon meurette, champignons et pain toasté au foie-gras
Le saumon en deux tartares, radis blanc et pousses de cresson
Foie gras de canard du Sud-Ouest, marmelade de figues et oranges, pain grillé
Escargots à la bourguignonne, jus de persil et champignons boutons
Noix de St Jacques, endives au parfum d'orange, viennoise de noix
Crevettes marinées au citron, crème de poireaux, croustille de spiruline

Plat servi en buffet : 2 cassolettes par personne

Filet de bar, quinoa et coquillages légèrement crémés
Quasi de veau, mousseline de pois chiches, légumes mijotés

Assortiment de 4 mini desserts au choix

Riz au lait vanille, émulsion de crème anglaise
Crémeux citron yuzu sur sablé, crumble spéculoos et meringue
Baba punché au café, crémeux baileys, riz soufflé
Eclair profiterole, sauce chocolat
Le chocolat et la vanille
Comme un vacherin
Le Mont-Blanc
La Polonaise

BOISSONS

Coupe de Champagne en apéritif
Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier**
AOP Corbières Domaine Georges Bertrand**
Eau minérale et café

**1 bouteille de chaque vin pour 4 personnes

Si vous souhaitez un buffet de fromage, une décoration florale... Consultez nos options p.17

*Menu valable à partir du 3 octobre 2017.

LES OPTIONS

Apéritifs et boissons

Buffets dégustations

Décoration

Prestations artistiques

Reportage photos

Apéritifs & boissons

Découvrez nos différentes formules

FORMULE APÉRITIF 1

Tarifs (par personne) 23 € ttc - 20,91 € ht

Boissons*
- Cocktail Spritz (1 coupe par personne)
- 50 bières
- 1 Whisky ou Vodka ou Gin
- Jus de fruits, Coca-Cola, Perrier, Schweppes

+ Feuilletés au fromage

FORMULE APÉRITIF 2

Tarifs (par personne) 27 € ttc - 24,55 € ht

Boissons*
- 13 bouteilles de Champagne
- 1 Whisky
- 1 Vodka ou 1 Gin
- Jus de fruits, Coca-Cola, Perrier, Schweppes

+ Feuilletés au fromage

FORMULE APÉRITIF 3

Tarifs (par personne) 32 € ttc - 29,09 € ht

Boissons*
- 13 bouteilles de Champagne
- 2 Chardonnay
- 1 Médoc
- 1 Whisky
- 1 Vodka
- 1 Rhum ou Gin
- Jus de fruits, Coca-Cola, Perrier, Schweppes

+ 3 pièces salées

FORMULE APÉRITIF SANS ALCOOL

Tarifs (par personne) 16 € ttc - 14,54 € ht

Boissons*
- 1 cocktail sans alcool
- Coca-Cola
- Jus de fruits
- Perrier
- Schweppes

+ 3 pièces canapés

*Quantités indiquées sur la base de 50 personnes, et pour une heure

Apéritifs & boissons

OPTIONS CHAMPAGNE*

Remplacez le kir de votre formule par :
une coupe de Champagne ou 1 verre de liquoreux

- Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12 cl) 9 € ttc - 8,18€ ht
- Coupe de Champagne Cartier rosé (12 cl) 10 € ttc - 9,09€ ht
- Coupe de Champagne Moët et Chandon (12 cl) 13 € ttc - 11,82€ ht
- Coupe de Champagne Pommery (12 cl) 12 € ttc - 10,90€ ht
- Coupe de Champagne Ruinart (12 cl) 14 € ttc - 12,73€ ht
- Sauternes, liquoreux (12 cl) 7 € ttc - 6,36€ ht

ADAPTEZ VOS VINS*

Vin blanc, en remplacement du Chardonnay :

- Mâcon 4 € ttc - 3,64 € ht
- Pouilly Fumé 6 € ttc - 5,45 € ht
- Sancerre 7 € ttc- 6,36 € ht
- Chablis 1er cru 11 € ttc - 10 € ht

Vin rouge, en remplacement du Corbières :

- Médoc 3 € ttc - 2,73€ ht
- Puisseguin St-Emilion 4 € ttc - 3,64 € ht
- Saint Estèphe 6 € ttc - 5,45€ ht
- Haut Médoc 8 € ttc - 7,27€ ht

Vin rouge, en remplacement du Minervois :

- Corbières 3 € ttc - 2,73€ ht

VINS A LA CARTE (tarifs par bouteille)

- Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier Domaine de Coussergues 29€ ttc - 26,36€ ht
- AOP Minervois Terroir Gérard Bertrand 30€ ttc - 27,27€ ht
- AOP Corbières Domaine Georges Bertrand 36€ ttc - 29,09€ ht
- AOP Médoc Duc de Chaleray 39€ ttc - 35,45€ ht
- Puisseguin AOP Saint-Emilion 49€ ttc - 44,54€ ht
- Mâcon Villages 48€ ttc - 43,63€ ht
- AOP Saint-Estèphe Marquis Prestige 65€ ttc - 59,08€ ht

AMUSE BOUCHES

- Canapés 3 pièces 8 € ttc - 7,27 € ht
- Feuilletés aux fromage 2 pièces 4 € ttc - 3,64 € ht
- Canapés 6 pièces 15 € ttc - 13,64 € ht
- Canapés 3 pièces Lenôtre 15 € ttc - 13,64 € ht

* A commander 7 jours avant votre événement, tarif par personne, sous réserve de disponibilités

Buffets salés

Dégustations salées pour compléter votre apéritif ou votre cocktail dînatoire

FOIE GRAS

Assortiment de foie gras entiers mi-cuits
servis sur pain d'épices et pain brioché

- 2 toasts par personne — 13,50 € ttc - 12,27€ ht*
- 4 toasts par personne — 27 € ttc - 24,55 € ht*

SAUMON

Pièce de saumon fumé entière, tranchée à
la minute, servie par notre trancheur, avec des toasts,
beurre, citron, crème à l'anèth ou tzatziki.

- 50g par personne — 11 € ttc - 10 € ht*
- 100g par personne — 22 € ttc - 20 € ht*

FROMAGES

Fromages de saison sélectionnés par un Maître fromager
servis avec pain de campagne, beurre, confiture.

- 3 fromages à déguster facilement à l'apéritif — 7 € ttc - 6,36 € ht*
- 8 fromages avec un affineur fromager — 20 € ttc - 18,18 € ht*

DÉCLINAISON DE CHARCUTERIE FRANÇAISE sur demande

HUÎTRES sur demande

*Tarifs par personne (25 personnes minimum). Photos non contractuelles

Buffets sucrés

Buffet de dégustations sucrées pour vos fins de soirée

VERRINES SUCRÉES

Assortiment de plusieurs variétés

- Prix par verrine — 4 ttc € - 3,64 € ht*

(pour 50 personnes minimum)

BUFFET DE DESSERTS MAISON

Mini desserts maison : La sélection varie selon les saisons

- 2 mini desserts, servis en buffet en fin de soirée — 8 ttc € - 7,27 € ht*
- 4 mini desserts, servis en buffet en fin de soirée — 15 € ttc - 13,64 € ht*

(pour 25 personnes minimum)

PIÈCE MONTÉE

- 3 choux à la crème — 11 € ttc - 10 € ht*
- 3 macarons — 15 € ttc - 13,64 € ht*

(pour 50 personnes minimum)

MACARONS, 3 PIÈCES

5 € ttc - 4,55 € ht*

- Peut être servi à table

GATEAU LENÔTRE

sur devis

- Feuille d'automne *(gâteau d'évènement, d'anniversaire)*

*Tarifs par personne. Photos non contractuelles

Fin de soirée

Nos formules...

FORMULE FIN DE SOIRÉE 1*

Tarifs (par personne) 20 € ttc - 18,18€ ht

- 50 bières
- Coca-Cola
- Schweppes
- Jus de fruits
- 14 bouteilles de vin (Chardonnay, Corbières)
- Perrier

FORMULE FIN DE SOIRÉE 2*

Tarifs (par personne) 23 € ttc - 20,91€ ht

- 9 bouteilles de Champagne
- 1 Whisky
- 1 Vodka ou 1 Gin
- Jus de fruits variés
- Coca-Cola
- Perrier
- Schweppes

FORMULE FIN DE SOIRÉE 3*

Tarifs (par personne) 33 € ttc - 30 € ht

- 13 bouteilles de Champagne
- 50 bières
- 1 Gin
- 1 Whisky
- 1 Vodka
- 1 Rhum Saint James
- Jus de fruits variés
- Coca-Cola
- Perrier
- Schweppes

+ 100 macarons

*Les quantités et tarifs sont indiqués par personne sur la base de 50 personnes, pour 1 heure.
Attention, un minimum de 3 jours ouvrés avant la prestation est requis pour toute commande de vins et champagnes hors forfaits.

À la carte...

CHAMPAGNE

Jacquart brut Mosaïque 75 cl	79 € ttc - 71,81 € ht
Pommery 75 cl	99 € ttc - 89,99 € ht
Ruinart "R" 75 cl	118 € ttc - 107,26 € ht
Moët et Chandon 75 cl	125 € ttc - 113,62 € ht
Ruinart Rosé 75 cl	140 € ttc - 127,26 € ht
Rœderer Rosé 75 cl	140 € ttc - 127,26 € ht
Dom Pérignon 75 cl	300 € ttc - 272,73 € ht

DIGESTIFS

Alcools blancs de fruits 70 cl	95 € ttc - 86,36 € ht
Bas-Armagnac 70 cl	125 € ttc - 113,64 € ht
Fine de Cognac 70 cl	135 € ttc - 122,73 € ht
Le verre 4 cl	13 € ttc - 11,82 € ht
Get 27 4 cl	10 € ttc - 9,09 € ht
Bailey's 4 cl	10 € ttc - 9,09 € ht

AUTRES ALCOOLS

Gin 70 cl	95 € ttc - 6,36 € ht
Vodka Absolut 70 cl	115 € ttc - 104,55 € ht
Whisky 70 cl	90 € ttc - 81,82 € ht
Whisky J&B 70 cl	95 € ttc - 86,36 € ht
Whisky Chivas Regal 70 cl	115 € ttc - 104,55 € ht
Bourbon Four Roses 70 cl	115 € ttc - 104,55 € ht
Le Long Drink 12 cl (soft + alcool*)	12 € ttc - 10,90 € ht
Bière 1664 25cl	5 € ttc - 4,55 € ht
Get 27 70 cl	60 € ttc - 54,54 € ht
Bailey's 70 cl	65 € ttc - 59,09 € ht
Litre de soft	8,50 € ttc - 7,73 € ht
Litre de jus de fruits frais	13,50 € ttc - 12,27 € ht

*Gin ou Vodka Absolut ou Whisky

Décorations lumineuses et accueil

JEUX DE LUMIÈRES

Mettez votre événement en lumière ! Pour que votre thématique s'illumine, contactez-nous pour un devis

A quai : sur devis

- Ballons lumineux personnalisés
- Lampes torches
- Projection de logo (en extérieur uniquement)
- Tout autre décor extérieur lumineux étudié

Sur l'embarcadère :

- Licialed interieur extérieur entièrement étanche, de 30cm à 1.67m

A bord :

- Décoration buffet avec effet lumineux sur mesure
- Décoration bateau avec effet lumineux sur mesure

*Ou aux couleurs de votre société sur demande

ACCUEIL PERSONNALISÉ

Pack croisette

- Tapis rouge* 12x2m + 2 lauriers boules + 6 torches olympe — 1 200 € ttc - 1 090,90 € ht
- Tapis rouge* 12x2 + 2 lauriers boules + 6 lampes LED — 2 180 € ttc - 1 981,82 € ht

Personnalisation

- Support de communication logotypés ex : Kakemono, prix indicatif à partir de — sur devis

Décorations florales

LES FLEURS POUR VOS TABLES

- **Pétales de rose** (par table) — 22 € ttc - 20 € ht
- **Centre de table** — 27 € ttc - 24,54 € ht
  (+/- 10cm de diamètre sur +/- 15cm de haut)
- **Centre de table supérieur** — 47 € ttc - 42,73 € ht
  (+/- 20cm de diamètre sur +/- 20cm de haut piqué)

Pour toute demande spécifique, contactez-nous

LES COMPOSITIONS POUR VOS BUFFETS

- **Composition florale buffet** — 140 € ttc - 127,27 € ht
  (+/- 25cm de diamètre sur +/- 80cm de haut)
- **Composition florale buffet luxe** — 200 € ttc - 181,82 € ht
  (+/- 30cm de diamètre sur +/- 95cm de haut)
- **Bouquet pour buffet** (+/- 15cm de diamètre sur +/- 35cm de haut, piqué dans un seau en zinc ou dans un petit vase transparent) — 80 € ttc - 72,73 € ht
- **Composition florale Jardin Saint-Honoré** — 170 € ttc - 154,55 € ht
  (choix de couleur pour les vases : blanc, noir ou or)

Pour toute demande spécifique, contactez-nous

SCULPTURE SUR FRUIT PERSONNALISÉE

- **Votre logo, le nom de votre société...** — sur devis

Prestations artistiques

ARTISTES DE PROXIMITÉ*

A bord :

- **Close up** — 1 300 € ttc - 1 181,82 € ht
  (1 artiste pour 80 personnes maximum)
- **Mentaliste** — 1 620 € ttc - 1 472 € ht
  (1 artiste pour 40 personnes maximum)
- **Caricaturiste** — 1 180 € ttc - 1 072,73 € ht
  (1 artiste pour 40 personnes maximum)
- **Silhouettiste** — 1 180 € ttc - 1 072,73 € ht
  (1 artiste pour 40 personnes maximum)
- **Jeux déambulatoires,** concept unique : sculpteur de bulles sur table lumineuse, Black Jack, Jeu de fléchettes, nœuds marins et autres jeux portatifs (possibilité de thématiser avec costumes d'époque, sur demande, tarification différente) — 1 100 € ttc - 1 000 € ht
- **Maître de cérémonie,** aboyeur : accueil et présentation de vos invités (possibilité d'accueil personnalisé) — 1 200 € ttc - 1 090,91 € ht
- **Arts divinatoires,** (1 artiste pour maximum 50 personnes) voyance, Yi-King, Tarot — 1 100 € ttc - 1 000 € ht

A quai :

- **Echassiers,** costumes au choix selon la thématique de votre soirée — sur devis
- **Père Noël,** délais de réservation importants — sur devis

JEUX*

A bord :

- **Jeu casino**
  Tarif dégressif à partir de
  1 table — 1 245 € ttc - 1131,82 € ht
  2 tables — 2 055 € ttc - 1 868,18 € ht
  3 tables — 2 840 € ttc - 2 581,82 € ht
  4 tables — 3 575 € ttc - 3 250 € ht
- **Jeu casino à thème** (vins, chocolat par table) — 1 400 € ttc - 1 272,73 € ht
- **Jeux en bois :** Boulbing, Billard hollandais, Equibil, Table à élastique (8 jeux en accès libre et 3 animateurs) — 3 100 € ttc - 2 818,18 € ht
- **Animation Quizz** (tarif indicatif pour 3 thèmes pour 200 personnes) — à partir de 4 310 € - 3 918,18 € ht
- **Animation Karaoké** (tarif indicatif pour 80 personnes) — 1 385 € - 1 259,10 € ht
- **Karaoké + DJ** — sur devis
- **Soirée Wii** — sur devis

A quai :

- **Animation Slot**, racing (mini circuit automobile) sur embarcadère. Bruitage, musique, commentaires des courses, interviews de pilotes... (uniquement 80 personnes) — sur devis

ANIMATIONS ZEN*

Avant ou après vos réunions, vos évènements :
des animations ZEN avec des activités relaxantes
et sensorielles pour favoriser les échanges

- **Atelier Aromathérapie** — sur devis
- **Le bar à fleurs,** des fleurs à croquer et à boire — sur devis
- **Massage à la carte,** pour se libérer le corps et l'esprit — sur devis

*Sous réserve de disponibilités de notre prestataire principal.

Prestations artistiques

Artistes musicaux et danseurs

Bateaux Parisiens possède la licence d'entrepreneur de spectacle et emploie plus de 60 artistes. Notre Directrice Artistique effectue les sélections et dirige les artistes. Tous les tarifs de nos animations comprennent le matériel de sonorisation et le repas des artistes.

GROUPES INSTRUMENTAUX* ET/OU VOCAUX : DU SOLISTE AU QUINTETTE ET PLUS

Variété française et internationale, jazz, classique, rock, blues, soul, comédies musicales... Pour tout autre style musical, étude sur demande. Prestation de 12h30 à 16h et/ou de 19h30 à minuit (heure supplémentaire sur demande).

A bord :

- **Piano bar** — 865 € ttc - 786,36 € ht
- **Duo** (ex: piano basse ou vocal piano chant) — 1 200 € ttc - 1 090,91 € ht
- **Trio** (ex: piano basse saxophone ou vocal piano guitare chant) — 1 710 € ttc - 1 554,55 € ht
- **Quatuor** (ex: piano basse violon guitare ou vocal piano basse guitare chant) — 2 140 € ttc - 1 945,45 € ht
- **Quatuor à cordes** (classique) — sur devis
- **Jazz Manouche** — sur devis

A quai :

- **Orchestre New-Orléans**** (1 heure) — à partir de 1 135 € ttc - 945,83 € ht
- **Orgue de Barbarie**** (1 heure) — à partir de 975 € ttc - 812,50 € ht

DJ GÉNÉRALISTE*

Programmation variée en fonction des hits internationaux du moment et les incontournables des années 60-70-80-90 : rock, slow, disco, Jazz, Bossa Nova, Jerk, Samba, Twist, Madison, Valse...

à partir de 1 300€ ttc - 1181,82 € ht

DJ SPÉCIALISTE*

Hip Hop, électro, 100% rock, 100% RnB...

sur devis

TROUPE DE DANSE*

- French cancan (ex: 4 danseuses) — à partir de 2 895 € ttc - 2 631,82 € ht
- Tout autre type de danse — sur devis

DJ DISCOTHÈQUE*

Avec effet night club

à partir de 2 270 € ttc - 2 063,64 € ht

*Sous réserve des disponibilités des artistes.
**Tarifs indicatif pour 1 heure de prestation

Espaces à quai

Avant ou après votre croisière, réservez un salon à quai pour un apéritif, un espace jeux, une soirée dansante...

Reportages photos

Immortalisez votre soirée en images !

REPORTAGE PHOTOS EN DÉJEUNER ET DÎNER ASSIS

Tarifs à partir de 960 € ttc - 872,73 € ht

PRESTATION

- Forfait reportage avec photos des tables, comprenant 50 photos 17x25, un CD haute définition*, la cession des droits d'auteur et l'éventuelle personnalisation des photos.

FORFAIT PHOTOGRAPHES POUR LES COCKTAILS : REPORTAGE PHOTOS

Tarifs à partir de 840 € ttc - 763,64 € ht

PRESTATION

- Forfait reportage photos (sans remise papier) incluant la remise de CD haute définition*

PHOTOS DE GROUPE

PRESTATION

- Prises de vues avant le dîner. Forfait incluant la remise d'un support numérique haute définition 180 € ttc - 163,64 € ht
  - De 1 à 50 photos 12 € ttc - 10,91 € ht
  - De 51 à 100 photos 11 € ttc - 10,00 € ht
  - De 101 à 200 photos 10 € ttc - 9,09 € ht
  - Plus de 201 photos 9 € ttc - 8,18 € ht

LES OPTIONS POUR VOS REPORTAGES PHOTOS

- **Photo papier,** tarif dégressif à partir de 12 € ttc - 10,91 € ht
- **Photo call** (fond photo à choisir) 300 € ttc - 272,73 € ht
- **Album à la carte** (prix par album) :
  - Format 30x30 cm, à partir de 390 € ttc - 354,55 € ht
  - Format 40x50 cm, à partir de 634 € ttc - 576,36 € ht
  - Personnalisation de l'album (2 heures d'infographie), à compter pour le 1er exemplaire uniquement 574 € ttc - 521,82 € ht

*Qualité permettant l'impression des photos. Comprend les droits photos.

Conditions générales de vente

CONDITIONS GENERALES DE VENTE DES SOCIETES DU GROUPE BATEAUX PARISIENS ET DES SITES INTERNET «BATEAUXPARISIENS.COM», et «PARISDEXCEPTION.COM», pour les sociétés :
Seino Vision – Bateaux Parisiens, SAS au capital de 39 000 €, SIRET 327 204 087 00016, RCS Paris, Port de la Bourdonnais, 75007 Paris Téléphone 0.825.01.01.01 (0.15 €/mn) – Fax : 01.44.11.35.55 Liste des sites commercialisés sous la marque Bateaux Parisiens : Bateaux Parisiens, Bistro Parisien.
SEVPTE, - Sté d'Exploitation des Vedettes de Paris Tour Eiffel - SA au capital de 91.800 € - SIRET 775 707 938 00020, RCS Paris Port de la Bourdonnais, 75007 Paris Téléphone 0.825.01.01.01 (0.15 €/mn) – Fax : 01.44.11.35.55
BATOBUS, - SARL au capital de 8.000 € - SIRET 350 540 324 000 18, RCS Paris Port de la Bourdonnais, 75007 Paris Téléphone 0.825.05.01.01 (0.15 €/mn) – Fax : 01.44.11.35.55 - Ci-après dénommées « Bateaux Parisiens »

1. CONDITIONS COMMUNES

Les présentes conditions générales s'appliquent à l'ensemble des prestations proposées par Bateaux Parisiens. Les présentes conditions prévalent sur toutes les autres conditions d'achat. Toutes clauses contraires ou complémentaires non contractuelles ou qui ne feraient pas l'objet de conditions particulières ou d'un accord entre Bateaux Parisiens et le Client sont réputées caduques et non écrites. Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions. En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes Conditions, les dispositions du devis prévalent. La réservation et/ou la commande de prestations est réservée au Client ayant pris connaissance des présentes conditions de vente dans leur intégralité, et les ayant acceptées sans réserve. Dès lors, la prise de commande entraîne l'entière adhésion aux présentes conditions générales de vente et l'acceptation sans réserve de l'intégralité de leurs dispositions. Dans le but de satisfaire le Client, Bateaux Parisiens pourra être amenée à faire évoluer les présentes conditions générales ainsi que ses gammes de produits.

1.1. Informatique et Libertés : Bateaux Parisiens respecte la législation en vigueur en matière de protection de la vie privée. Notamment, ses sites internet sont déclarés auprès de la CNIL conformément à la loi « Informatique et Libertés ». Dans le cadre de la relation commerciale, Bateaux Parisiens est amenée à solliciter le Client par e-mail pour, par exemple, lui faire parvenir la confirmation de sa commande. Le Client dispose d'un droit d'accès, rectification et de suppression des données qui le concernent (Loi n°2004-801 du 6 août 2004 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel et modifiant la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés). Pour cela, il suffit soit de contacter par courrier Bateaux Parisiens à l'adresse suivante : 42-44 rue de Bellevue, 92100 Boulogne Billancourt soit de se connecter sur l'interface de gestion des réservations et en cliquant sur «mes coordonnées». Les informations indispensables au traitement de la commande sont signalées sur les sites par des astérisques.

1.2. Modalités de réservation

1.2.1. Disponibilités des prestations : Les réservations pour l'ensemble des prestations sont possibles en fonction des disponibilités des différents lieux. Pour certaines dates spéciales, ci-après dénommées « dates festives », ces disponibilités peuvent faire l'objet de conditions spécifiques. Liste des dates festives : 14 février, 14 juillet, 24 décembre, 25 décembre, 31 décembre.

1.2.2. Gestion des options : Lors de sa réservation de prestations, le Client peut poser une ou plusieurs options sur des dates, des lieux, etc.. qui donnent droit à une priorité de réservation durant 10 jours, sans entraîner d'engagement de part et d'autre. Si un autre client souhaite réserver le même lieu pour la même date, Bateaux Parisiens préviendra le premier client qui disposera alors d'un délai de 48 heures pour confirmer sa réservation. Passé ce délai, l'option sera automatiquement annulée.

1.3. Réservations : La réservation d'une prestation n'est ferme et définitive qu'après acceptation et signature du devis et le versement d'un premier acompte selon les modalités ci-après :
Pour un montant de prestation inférieur ou égal à 50 000 EUR TTC (cinquante mille euros TTC) :
- Versement d'un 1er acompte de 50 % (cinquante pour cent) à la commande
- Versement d'un 2ème acompte de 40 % (quarante pour cent) à J-10 (dix jours calendaires avant le jour de la prestation)
- Versement du solde au jour J, jour de la prestation
Pour un montant supérieur à 50 000 EUR TTC (cinquante mille et un euros TTC)
- Versement d'un 1er acompte de 50 % (cinquante pour cent) à la commande
- Versement d'un 2ème acompte de 40 % (quarante pour cent) à J-30 (trente jours calendaires avant le jour de la prestation)
-Versement du solde au jour J, jour de la prestation
Pour toute commande en ligne des « menus », « forfaits », « dates spéciales », « combinés » et toutes prestations hors « à la carte » : l'intégralité du montant de la commande du client devra être immédiatement payée par carte bancaire en ligne.
Pour les prestations « à la carte » dont le montant définitif n'est pas connu au jour de la commande ou de la réservation, un acompte est demandé à la commande et sera déduit du montant total de la prestation. Le paiement du solde s'effectuera le jour de la prestation directement sur place. Le montant de cet acompte varie en fonction de la nature des prestations achetées.

1.4. Modifications : Par dérogation à l'article I.3 – « Annulation partielle ou totale » ci-dessus, pour être traitées, les demandes de modification pour des groupes de plus de 10 (dix) personnes, doivent être formulées par écrit et parvenir au Service Réservations Bateaux Parisiens au plus tard dans un délai de 3 (trois) jours ouvrés précédant la date prévue de la prestation, et ce, dans la limite de plus ou moins 10 % (dix pour cent) du montant de la commande. Les modifications ayant pour objet l'augmentation du nombre de participants sont réputées acceptées lorsqu'elles ont fait l'objet d'un accord écrit de la part de Bateaux Parisiens.

1.5. Annulation de la commande ou de la réservation : Le Client peut procéder à l'annulation partielle ou totale de sa réservation dans les conditions suivantes : Toute annulation doit être notifiée à Bateaux Parisiens par écrit, la date de la réception de l'annulation fera foi pour l'application des frais d'annulation prévus ci-après.
- Pour une annulation plus de 60 jours calendaires avant la prestation, aucun frais d'annulation n'est dû par le client, à l'exception d'une somme forfaitaire de 1 000 EUR TTC (mille euros TTC) pour frais de dossier dans le cas d'une étude commerciale personnalisée (cas des privatisations).
- Pour une annulation comprise entre J-60 et J-31 jours calendaires avant la date prévue, une pénalité représentant 50% (cinquante pour cent) du prix TTC de la prestation est due par le Client, quel que soit le montant de la prestation,
- Pour une annulation intervenue entre J-30 et J-10 jours calendaires avant la date prévue :
- pour un montant de la prestation inférieur ou égal à 50 000 €uros TTC (cinquante mille euros TTC), une pénalité représentant 50 % (cinquante pour cent) du prix TTC de la prestation est due par le Client,
- pour un montant de la prestation supérieur à 50 000 €uros HT (cinquante mille et un euros) une pénalité représentant 70 % (soixante dix pour cent) du prix TTC de la prestation est due par le Client.
- Pour une annulation intervenue moins de 10 (dix) jours calendaires avant la date de la prestation ou non présentation du Client le jour J : une pénalité représentant 100% (cent pour cent) du prix TTC de la prestation est due par le Client ; Bateaux Parisiens se réservant, le cas échéant, la faculté de commercialiser à nouveau les places inutilisées.
Les pénalités restent en tout état de cause acquises à Bateaux Parisiens. En cas d'annulation de la totalité des prestations par Bateaux Parisiens, le montant des acomptes versés par le client lui sera intégralement remboursé. Toutefois, Bateaux Parisiens ne sera pas tenue responsable de tout dommage direct ou indirect qui résulterait de cette annulation. En cas d'impossibilité d'effectuer la croisière prévue pour quelque raison que ce soit (panne mécanique, crues, intempéries, interdiction administrative, etc....), une réduction de prix sera appliquée au Client selon la règle suivante :
- en cas de modification du parcours de la croisière : réduction de 20 % (vingt pour cent) de la partie « transport affrètement » de la prestation,
- en cas d'impossibilité de naviguer (le bateau restant à quai) : réduction de 35 % (trente cinq pour cent) de la partie « transport affrètement » de la prestation.

1.6. Assurance / Responsabilité : Bateaux Parisiens déclare être dûment assurée auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile d'exploitation et notamment en cas d'intoxication alimentaire et en matière de transport fluvial de passagers. Bateaux Parisiens se réserve le droit de facturer au Client tout dégât de matériels causés à bord par lui-même ou un membre de son groupe. Les croisières étant soumises aux règles de la navigation fluviale, Bateaux Parisiens se réserve le droit d'apprécier le caractère praticable des voies navigables. Les croisières pourront être annulées ou modifiées à tout moment à compter de la réservation y compris au moment de l'appareillage ou durant la navigation, en application des règles susvisées, ou en cas d'intempéries de nature à mettre en péril la sécurité des personnes transportées. Bateaux Parisiens décline toute responsabilité sur les conséquences de l'inobservation par les passagers des règles susvisées et des règlements de police, sans préjudice des dommages et intérêts qu'elle pourra demander en raison du préjudice qu'elle aura subi du fait de cette inobservation. Bateaux Parisiens ne pourra être tenue responsable des dommages directs ou indirects survenus aux passagers lors de la croisière lorsque ceux-ci auront été occasionnés par l'une des causes suivantes : crue subite, orage, collision avec un autre navire responsable de l'accident, même partiellement, et tout autre événement imprévisible.

1.7. Force Majeure : Bateaux Parisiens se réserve la possibilité d'annuler une prestation en cas de force majeure (incendie, explosion, catastrophe naturelle, contraintes administratives etc...) ou tout autre fait indépendant de sa volonté.

1.8. Prix de vente : Les prix sont mentionnés en euros, hors taxes ou toutes taxes comprises. Les prix peuvent être révisés à tout moment sans préavis. Les prix facturés sont ceux en vigueur au jour de la commande. Ils sont assujettis aux taux de TVA en vigueur applicables le jour de la prestation. Toutes taxes ou charges nouvelles qui pourraient être créées, ou toute modification des charges ou taxes actuelles entraîneraient automatiquement le réajustement des prix.
Il appartient au Client d'apprécier avant la validation de la commande si le prix lui convient. Aucune contestation concernant le prix ne pourra être prise en considération ultérieurement.

1.9. Modes de paiement : Bateaux Parisiens accepte les virements interbancaires, les règlements en espèces en euros, les chèques tirés exclusivement sur une agence bancaire domiciliée en France, ainsi que les chèques-services ou les cartes bancaires agréées par le service de réservation ou indiquée à l'accueil des différents lieux. Les prestations peuvent également être délivrées contre remise d'un voucher / bon d'échange émis par une société obligatoirement agréée par Bateaux Parisiens.

1.10. Défaut de règlement : En cas d'accord sur devis d'un paiement, tout retard de paiement entraînera de plein droit la facturation de pénalités de retard. L'Article L.441.6 du Code de Commerce précise que, les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire. Ces pénalités de retard seront appliquées de la date d'exigibilité du principal à celle du paiement effectif et total. Conformément à Loi de Modernisation de l'Economie (LME), entrée en vigueur le 1er janvier 2009, le taux de pénalités de retard appliqué est de 3 % l'an. Toute contestation partielle de la facturation ne pourra en aucun cas justifier un défaut de règlement total de la prestation objet des présentes. Le seul défaut de paiement qui sera admis ne devra porter que sur le montant de la contestation, sous réserve que celle-ci soit objectivement fondée et notifiée à Bateaux Parisiens par lettre recommandée avec accusé de réception.

1.11. Réclamations : Les réclamations de nature commerciale ou relatives à la qualité des prestations fournies devront être adressées au Service Clients Bateaux Parisiens, Port de la Boudonnais, 75007, Paris - France. Toute contestation et réclamation ne pourront être prises en compte que si elles sont fournies par écrit et adressées à Bateaux Parisiens dans un délai maximum de huit jours après la fin de la prestation.

1.12. Règlement intérieur pour les croisières : Les présentes conditions générales de vente sont complétées par les règlements intérieurs des différents lieux des prestations auxquels le Client s'engage à se conformer : comportement, tenue vestimentaire, règles de prudence et de sécurité, etc...
1) Bateaux Parisiens fera tout ce qui est en son pouvoir pour assurer le bon déroulement des croisières sur la Seine dans les conditions prévues à la réservation. En aucun cas, Bateaux Parisiens ne pourra être ni tenue pour responsable ni tenue d'une quelconque indemnité ou remboursement en cas de modification de l'itinéraire, des horaires, ou de la durée d'une croisière pour cas de force majeure ou d'instructions données par les agents de la navigation.
2) Respect des horaires : Le passager doit se présenter au lieu d'embarquement des bateaux au plus tard 15 minutes avant l'heure prévue de départ. Si le passager arrive après le départ du bateau, il ne pourra prétendre à aucun remboursement.
3) Obligation des passagers : A compter du moment où il est invité à embarquer, chaque passager devra se conformer immédiatement et strictement aux instructions données par le personnel du bateau dans l'intérêt de la sécurité de la navigation et de l'ordre à bord. Il ne sera admis sur le bateau aucun animal ni aucun matériel pouvant se révéler dangereux pour les passagers ou le personnel. Bateaux Parisiens se réserve le droit de facturer au Client tout dégât de matériels causés à bord par lui-même ou un membre de son groupe. Une tenue correcte sera exigée (pas de jeans ni de chaussures de sport) pour les croisières restauration. Bateaux Parisiens se réserve la faculté de refuser l'accès à bord. Il est interdit à toute personne étrangère au service de s'introduire sans permission spéciale dans le compartiment moteur, ainsi que dans le poste de pilotage et la cuisine.

1.13. Conditions de vente pour les chèques-cadeaux : Les Chèques Cadeaux émis par Bateaux Parisiens ont une durée de validité de 6 (six) mois à partir du jour d'achat. Au-delà de la date limite, les Chèques Cadeau ne sont ni remboursables ni échangeables. Les réservations pour les prestations des Chèques Cadeau se font sous réserve des disponibilités des sites. Il est obligatoire de présenter le carton d'invitation à la réception du site le jour de la prestation. Les réservations enregistrées peuvent être modifiées ou annulées dans les mêmes conditions que celles exposées à l'article 1. 2 des présentes conditions générales de ventes. Si les clients ou les bénéficiaires ne sont pas présents le jour de la réservation, le Chèque Cadeau n'est ni remboursable ni échangeable. Les Chèques Cadeau sont payables 100 % à la commande et pourront être envoyés sous réserve d'encaissement du paiement. Les Chèques Cadeaux perdus ou volés ne peuvent donner lieu ni à un échange ni à un remboursement.

1.14. Confidentialité : Bateaux Parisiens et le Client s'engagent réciproquement à garder la plus stricte confidentialité sur l'ensemble des documents et informations qui seraient portés à leur connais

Conditions générales de vente (suite)

sance dans le cadre de l'exécution des prestations. Les éléments accessibles sur les sites, notamment sous forme de textes, photographies, images, icônes, sons, sont également protégés par des droits de propriété intellectuelle et industrielle et autres droits privatifs. Sauf dispositions explicites signalées dans le présent document, le Client ne peut en aucun cas, reproduire, représenter, modifier, transmettre, publier, adapter, sur quelque support que ce soit, par quelque moyen que ce soit, ou exploiter de quelque manière que ce soit, tout ou partie des sites Internet sans autorisation préalable de Bateaux Parisiens. L'exploitation non préalablement autorisée par Bateaux Parisiens, à quelque titre que ce soit, de tout ou partie des informations pourra faire l'objet de toute action appropriée, notamment d'une action en contrefaçon.

1.15. Propriété Intellectuelle : Bateaux Parisiens est titulaire de tous les droits de propriété intellectuelle relatifs à Bateaux Parisiens et marques Seino Vision – Bateaux Parisiens, Bistro Parisien, SEVPTE, BATOBUS, ainsi qu'aux sites internet « BATEAUXPARISIENS.COM » et «PARIS-EXCEPTION.COM » qui lui appartiennent ou dont elle détient les droits. L'accès aux sites de ces sociétés ne confère aucun droit aux utilisateurs.

1.16. Service Clientèle : Le Client peut contacter le Service Clients des Bateaux Parisiens du lundi au samedi de 9h à 20h30 par téléphone au 01.76.64.14.66.

1.17. Loi applicable : En cas de litige ou de contestation, seules les lois françaises sont applicables et les juridictions françaises seront seules compétentes. Les litiges commerciaux relèveront exclusivement du ressort du Tribunal de Commerce ou Administratif de Paris.

2. CONDITIONS PARTICULIERES D'ACHAT POUR LES COLLECTIVITES, ASSOCIATIONS, ENTREPRISES, ET PROFESSIONNELS DU TOURISME ET AGENCES EVENEMENTIELLES : Les présentes modalités particulières précisent les conditions communes présentées ci-dessus et sont applicables aux collectivités (Communes, Administrations et Collectivités territoriales), aux Associations de Loi 1901 (y comprises associations sportives et professionnelles), aux entreprises, professionnels du tourisme et agences évènementielles.

2.1. Prix de vente : Les conditions de réservation, de règlement et d'annulation sont les mêmes que celles exposées dans les conditions communes.

Préventes de billetterie des Bateaux Parisiens et Batobus : Les collectivités, associations et entreprises peuvent acheter des billets pour la croisière promenade de Bateaux Parisiens ou pour la Compagnie des Batobus à un tarif promotionnel sous condition d'un achat en nombre et d'un prépaiement de 100 % à la commande.

Validité des titres : La validité des titres de transport de Bateaux Parisiens et Batobus est indiquée explicitement sur ces billets. Passée la date de validité, ces billets ne seront ni échangés, ni remboursés.

Prix de revente par les professionnels du tourisme et agences évènementielles : Le prix de revente de nos prestations affiché au consommateur final ne pourra en aucun cas être inférieur à son prix public.

2.2. Prestation de restauration ou prestation de services pour les groupes : Afin de garantir aux membres d'un groupe une prestation de restauration et un service de qualité, le choix des menus devra être opéré au moment de la commande pour des groupes de 15 (quinze) personnes pour les déjeuners et dîners croisières de Bateaux Parisiens ainsi que pour les repas du CaféSeine.

2.3. Conditions de règlement pour les collectivités, associations et entreprises et professionnels du tourisme et agences événementielles : Le service réservations de Bateaux Parisiens confirme la commande des collectivités, associations et entreprises hors professionnels du tourisme et agences événementielles par l'émission d'une facture pro-forma, tenant lieu de contrat, établie sur la base du nombre de prestations commandées et précisant les modalités de règlement.

3. MODALITES PARTICULIERS D'ACHAT SUR INTERNET : Les présentes modalités particulières précisent les conditions communes présentées ci-dessus et concernent les sites suivants : « BATEAUXPARISIENS.COM » et «PARIS-EXCEPTION.COM». Après avoir choisi une prestation et / ou le service pour lequel il souhaite effectuer une réservation, le Client manifestera son acceptation des présentes Conditions Générales de Vente. La commande ne sera définitivement enregistrée qu'après la dernière validation. Un écran présentant le résumé de la réservation sera disponible. Pour passer commande sur les sites, le Client devra remplir, selon les indications fournies en ligne, un formulaire dans lequel devront figurer ses coordonnées. Les informations obligatoires sont signalées sur les sites. La saisie d'une adresse e-mail est obligatoire, ceci afin de faire parvenir au Client son mot de passe. Ce mot de passe est automatiquement créé et évite la ressaisie des informations lors de prochaines commandes. Ce mot de passe est envoyé au Client dans le mail de confirmation de sa réservation. Le Client doit imprimer le résumé de sa réservation. Avec ce résumé, il détient la preuve de sa commande. Ce résumé peut être réimprimé depuis l'interface de gestion des réservations pour les réservations à venir. A compter de l'enregistrement de la commande, Bateaux Parisiens adressera un mail de confirmation de la commande dans lequel l'adresse de connexion à l'interface de gestion de la réservation du Client est mentionnée. Le système vérifie le bon envoi des documents mais pas leur réception. En cas de non réception, il appartient au Client d'en informer Bateaux Parisiens. En aucun cas la responsabilité de Bateaux Parisiens, ne pourra être retenue si le Client ne reçoit pas de confirmation de la commande en raison d'une erreur de son fait dans la saisie de ses coordonnées. Avant toute impression de commande, le Client doit s'assurer qu'il pourra disposer de la configuration logicielle et matérielle requise pour imprimer les documents de sa commande : un ordinateur relié à l'Internet et équipé du logiciel Acrobat Reader, une imprimante laser ou à jet d'encre et des feuilles blanches au format A4. Bateaux Parisiens décline toute responsabilité en cas d'impossibilité d'imprimer les documents du fait du non respect de la configuration logicielle et matérielle énoncée ci-dessus.

3.1. Capacité : Pour commander le Client doit être âgé d'au moins 18 ans, être capable juridiquement de contracter et utiliser ces sites conformément aux présentes Conditions Générales. Le Client est financièrement responsable de l'utilisation des sites tant en son nom que pour le compte de tiers, y compris des mineurs, sauf à démontrer une utilisation frauduleuse ne résultant d'aucune faute ni négligence de sa part. Le Client garantit également la véracité et l'exactitude des informations fournies par lui-même ou tout autre tiers utilisant ses données sur ces sites. Une utilisation frauduleuse ou qui contreviendrait aux présentes Conditions Générales, du service de réservation de ces sites, pourra entraîner le refus par Bateaux Parisiens, à tout moment, de l'accès aux services proposés sur Internet.

3.2 Accès aux informations concernant la commande du Client : Le Client peut, à tout moment, consulter les informations concernant le détail de sa réservation via la connexion à la page de gestion des réservations dont l'adresse lui a été transmise dans le mail de confirmation de la réservation.

3.3. Modification / Annulation de la commande / Frais d'annulation : Aucune modification ne pourra être réalisée en ligne. Pour toute modification, le Client doit contacter les services Bateaux Parisiens par téléphone. Le numéro de téléphone est indiqué au Client dans le mail de confirmation. Pour cela, il suffit au Client de se connecter à la page d'historique de ses réservations puis de cliquer sur le lien « nous contacter » situé en –dessous des caractéristiques de sa réservation. Une nouvelle fenêtre récapitule les coordonnées auxquelles le Client peut joindre les interlocuteurs commerciaux Bateaux Parisiens et elle permet également de demander l'annulation de la réservation grâce au lien « formulaire de demande d'annulation ». Ce formulaire permet au Client d'indiquer pourquoi il souhaite annuler et de spécifier un numéro de téléphone ou une adresse e-mail où il peut être recontacté. Une fois la demande d'annulation enregistrée, celle-ci est envoyée aux services Bateaux Parisiens. Le Client a la possibilité de voir que sa demande d'annulation a bien été prise en compte et acceptée en se connectant sur la page d'historique où la réservation apparaît également comme annulée. En cas d'annulation du fait du Client ou du fait de Bateaux Parisiens, il sera fait application des conditions générales d'annulation spécifiées à l'article 1.3. ci-dessus.

3.4. Conditions de paiement particulières pour les ventes en ligne :

- Pour les prestations « à la carte » : Un acompte est demandé et sera déduit du montant total de la prestation. Le paiement du solde s'effectuera le jour de la prestation directement sur place. Le montant de cet acompte varie en fonction de la nature des prestations achetées.
- Pour les « menus », « forfaits », « dates spéciales », « combinés » et toutes prestations hors « à la carte » : l'intégralité du montant de la commande du client est immédiatement payée par carte bancaire en ligne.

Les prestations supplémentaires consommées sur place le jour de la prestation seront à régler en intégralité le jour de la prestation directement sur place.

3.5. Validité des prestations achetées en ligne

Toutes les prestations sont valables pour la date de réservation choisie par le Client. Elles ne sont pas reportables. Toutes les prestations type « combiné » doivent être consommées en une seule fois pour la ou les dates de réservation choisie(s) par le Client.

3.6. Sécurisation des paiements en ligne : Le paiement en ligne par carte bancaire s'effectue dans un environnement entièrement sécurisé. Les cartes bancaires acceptées pour le paiement sont les suivantes : Visa / American Express et Mastercard. Les informations sont cryptées par Paybox. La commande validée par le Client ne sera considérée comme effective que lorsque les centres de paiement auront donné leur accord. En cas de refus desdits centres, le Client est immédiatement informé par un message à l'écran dans lequel il est invité à prendre contact avec le service Clientèle afin de trouver une autre solution de paiement.

3.7. Responsabilités et garanties pour l'utilisation des sites Internet

Bateaux Parisiens ne garantit pas que les sites « BATEAUXPARISIENS.COM » et «PARIS-EXCEPTION.COM» seront exempts d'anomalies, d'erreurs ou de bugs, ni que celles-ci pourront être corrigées, ni que les sites fonctionneront sans interruption ou pannes, ni encore qu'ils sont compatibles avec un matériel ou une configuration particulière autre que celle expressément validée par Bateaux Parisiens. Bateaux Parisiens, nest en aucun cas responsable de dysfonctionnements imputables à des logiciels de tiers que ceux-ci soient ou non incorporés dans les sites ou fournis avec ceux-ci. En aucun cas, Bateaux Parisiens ne sera responsable de tout type de dommage prévisible ou imprévisible (incluant la perte de profits ou d'opportunité ...) découlant de l'utilisation ou de l'impossibilité totale ou partielle d'utiliser les sites. Le Client déclare connaître les caractéristiques et les limites de l'Internet, en particulier ses performances techniques, les temps de réponse pour consulter, interroger ou transférer des données et les risques liés à la sécurité des communications.

3.8. Conformément à l'article L 121-21 du code de la consommation et la retranscription dans les textes français de la Directive Européenne 2011/83/UE , le Client bénéficie d'un délai de rétractation de 14 jours (quatorze) pour les prestations de Croisière-Promenade (Croisière Commentée, Croisière Enchantée, Croisière les Incollable, Pass Batobus 1 jour et 2 jours). Le Client ne bénéficie d'aucun délai de rétractation pour les prestations de restauration (Bistro Parisien, Croisière-Déjeuner et Croisière- Dîner), et dans ce cas, l'article 1.5 des présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent.

CGV Bateaux Parisiens 2015-05

Service événementiel

Téléphone : 01 76 64 14 42 Fax : 01 40 62 75 08
croisieres-evenementielles.reservation@bateauxparisiens.com

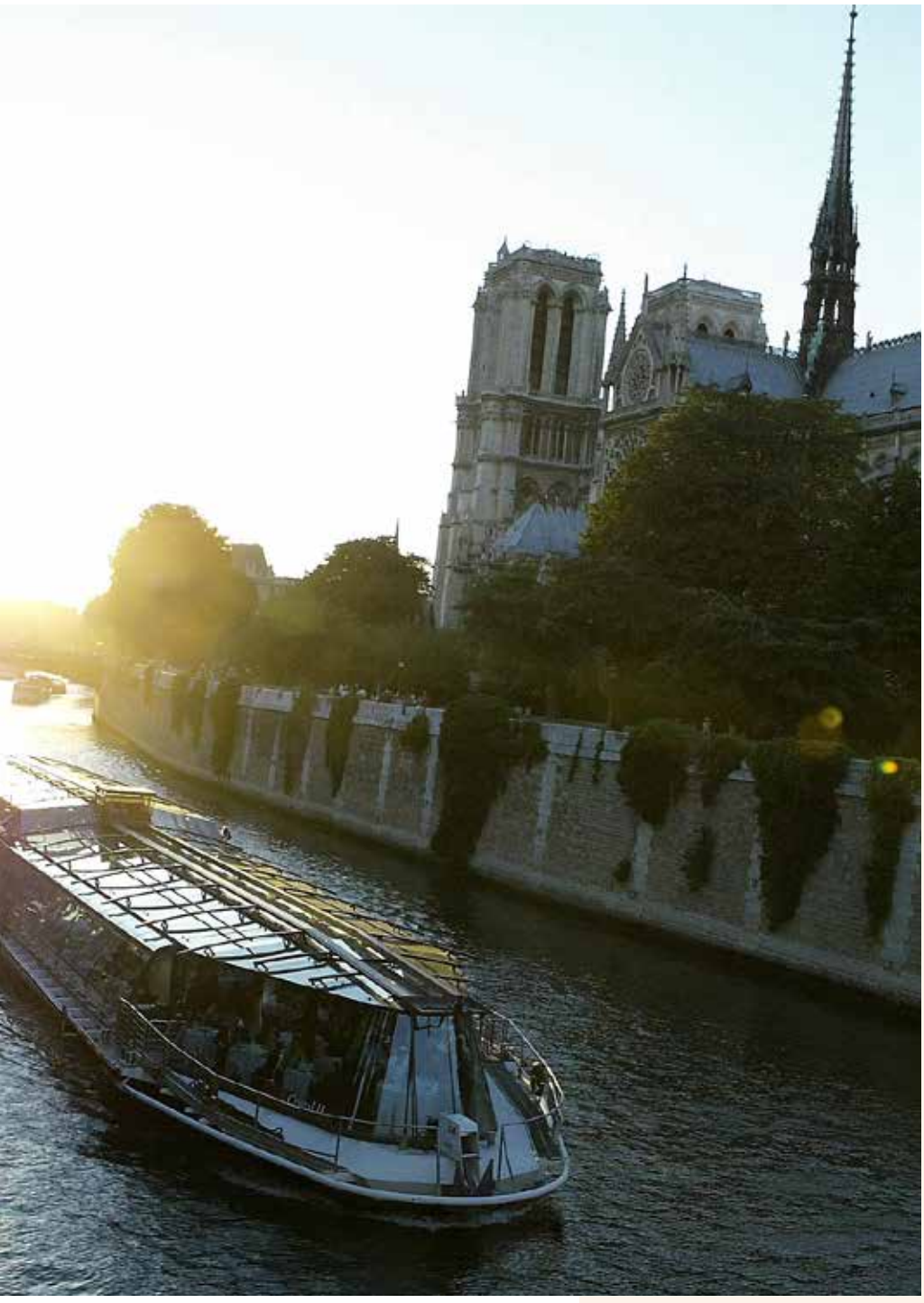
Bateaux Parisiens

une société du groupe sodexo

Au pied de la Tour Eiffel
Port de la Bourdonnais - 75007 Paris
www.bateauxparisiens.com

Document édité en mai 2015. Tarifs, offres et prestations susceptibles de modifications. Crédits photos : S. Angella, Cercle de Craie, J. Chamu, F. Corneux, P. Hamon, D. Milhrou, Photo du Monde, JP Salle.

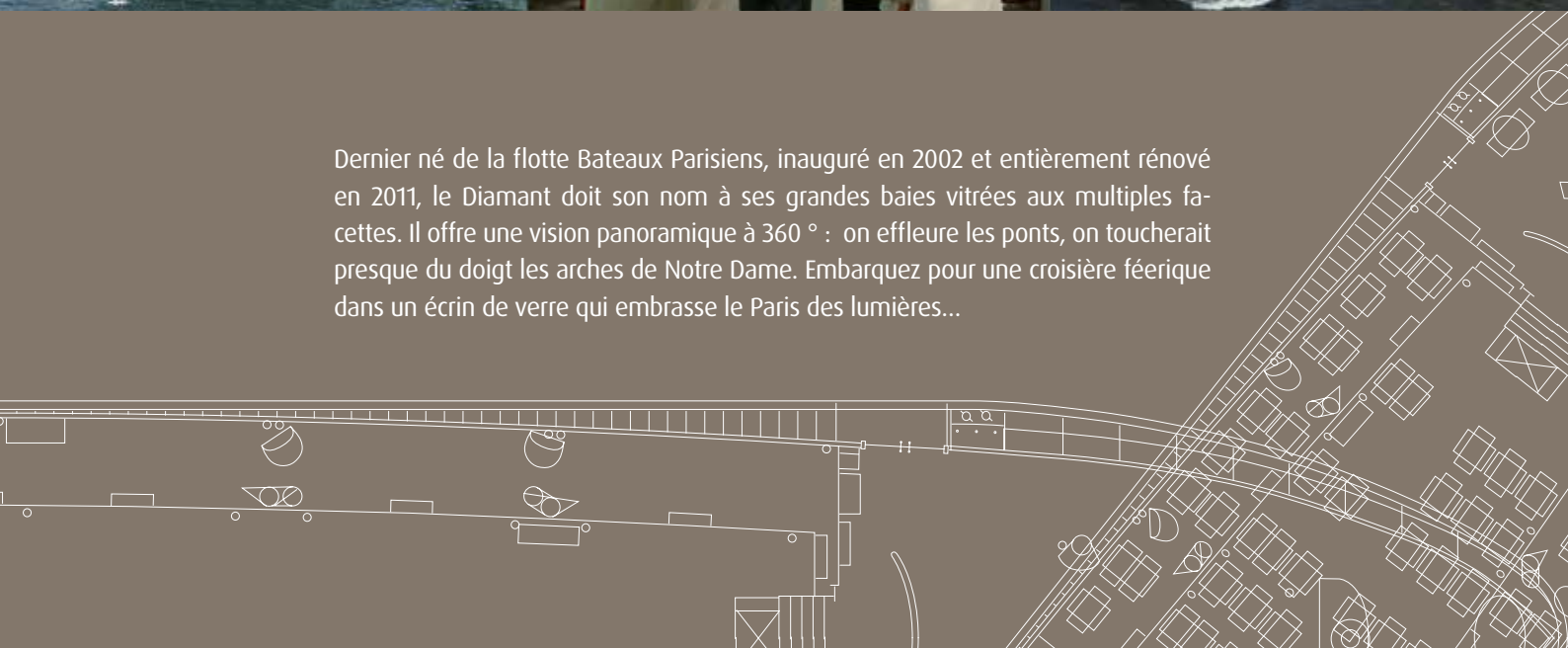
Annexes



Les fiches bateaux

LE DIAMANT II

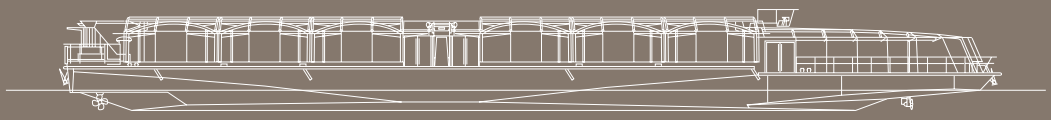
Dernier né de la flotte Bateaux Parisiens, inauguré en 2002 et entièrement rénové en 2011, le Diamant doit son nom à ses grandes baies vitrées aux multiples facettes. Il offre une vision panoramique à 360 ° : on effleure les ponts, on toucherait presque du doigt les arches de Notre Dame. Embarquez pour une croisière féerique dans un écrin de verre qui embrasse le Paris des lumières...



LE DIAMANT II

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Longueur : 60 m
- Largeur : 10 m



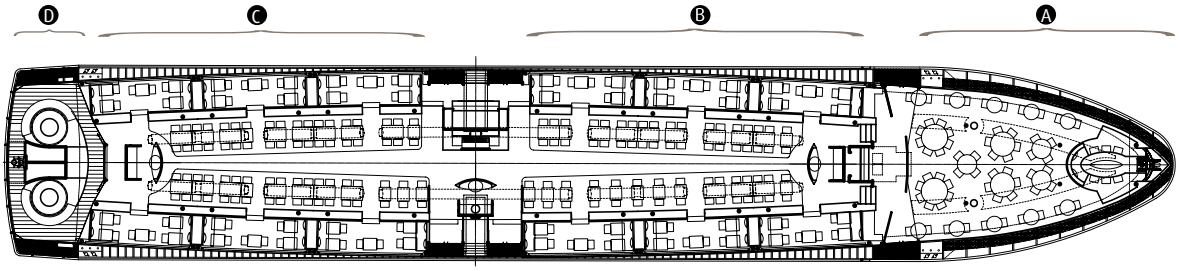
EQUIPEMENT

- Climatisation
- Terrasse arrière

STRUCTURE DU BATEAU ET CONFIGURATION DE LA SALLE

Capacité en dîner assis : 340 personnes maximum

Capacité en cocktail : 380 personnes maximum



- A Service Premier : 60 personnes
- B 2 espaces de 70 personnes chacun
- C 2 espaces de 66 personnes chacun
- D Espace terrasse

BATEAUX PARISIENS
Au pied de la Tour Eiffel
Port de la Bourdonnais - 75007 Paris
www.bateauxparisiens.com
une société du groupe sodexo

LE BRETAGNE

Dès sa naissance en 1954, le Bretagne est promis à des voyages parisiens fascinants. Baptisé par Madame René Coty, il est le haut lieu d'événements prestigieux du monde des affaires et de la diplomatie. Il accueille notamment la Reine Elisabeth II lors de son 1er voyage officiel en France.

Ses lignes classiques, le charme de ses ponts, l'alliance des boiseries et des baies vitrées, la finesse de la cuisine proposée à bord... séduisent de nombreuses personnalités, françaises comme internationales.

Une restauration complète en 2013 donne une seconde vie au fleuron de la compagnie et l'inscrit dans le patrimoine fluvial parisien. Véritable trait d'union entre innovation et tradition, le Bretagne perpétue la légende du charme et de l'élégance des croisières sur la Seine.

LE BRETAGNE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

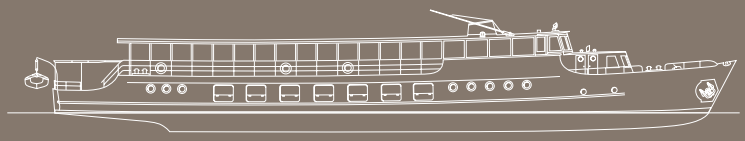
- Longueur : 46 m
- Largeur : 6,5 m
- Pont supérieur : 87 m² + 27 m² (espace principal + espace privé)
- Pont inférieur : 55 m²
- Terrasse arrière : 20 m² + 8 m² (partie basse + partie haute)

EQUIPEMENT

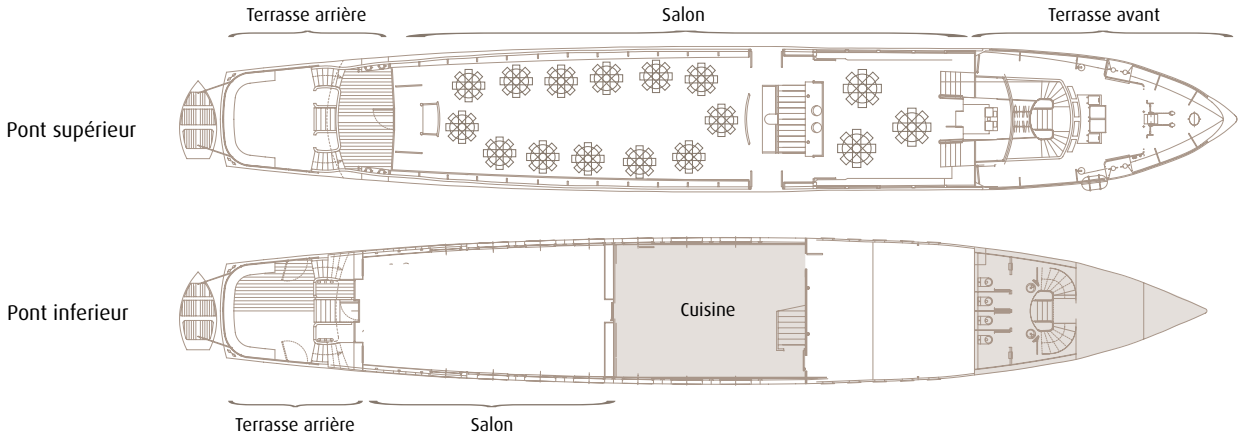
- Pont supérieur : espace dîner pour voir tout Paris
- Pont inférieur : idéal pour un apéritif, un séminaire ou une soirée dansante
- Terrasse arrière

CAPACITÉS D'ACCUEIL

- Salon pont supérieur : 110 personnes assises ou en cocktail
- Salon pont inférieur :
  - Restauration : 29 personnes assises ou en cocktail
  - Séminaire : 29 personnes maximum



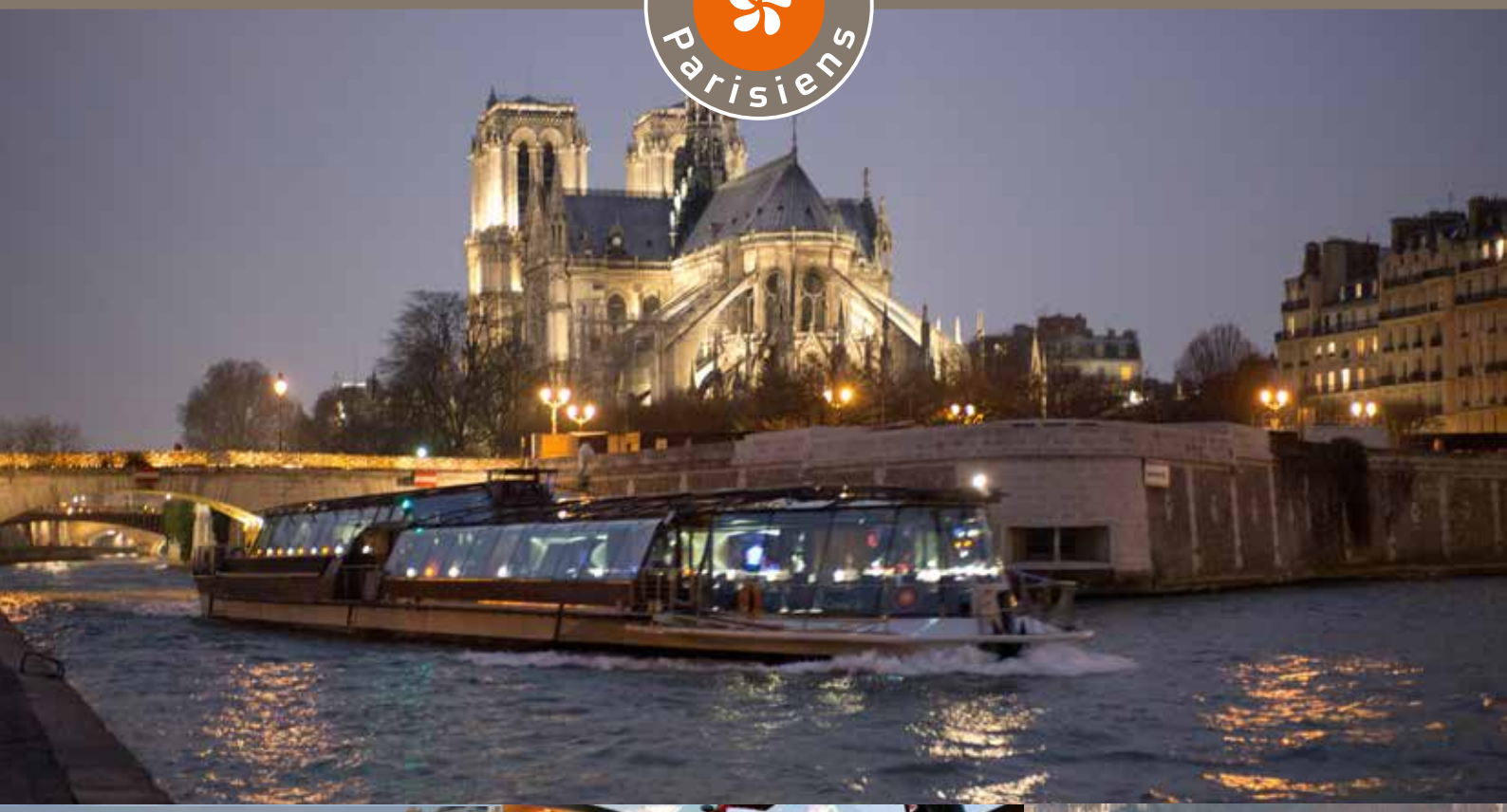
STRUCTURE DU BATEAU ET CONFIGURATION DE LA SALLE



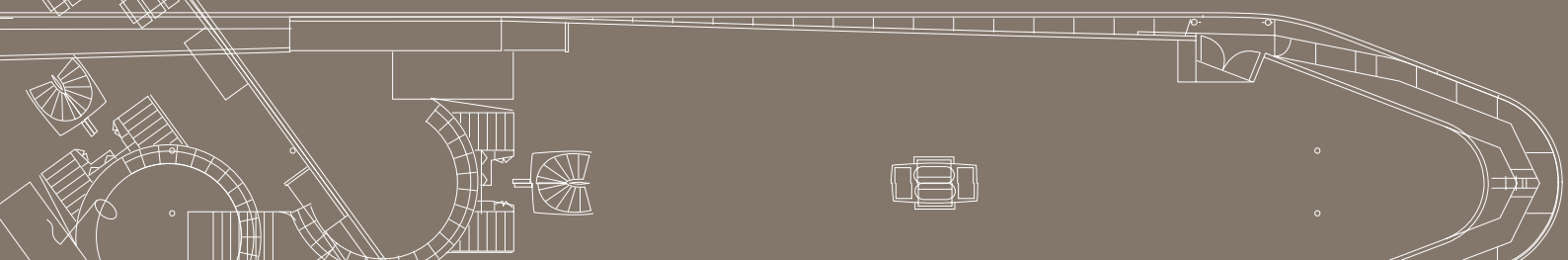
crédits photos : Seine Design - Jean-Pierre Salle

BATEAUX PARISIENS
Au pied de la Tour Eiffel
Port de la Bourdonnais - 75007 Paris
www.bateauxparisiens.com
une société du groupe sodexo

LE CRISTAL II



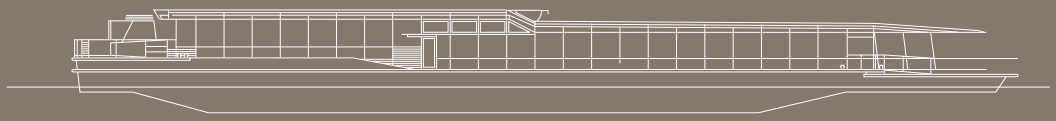
Inauguré en 1997 par Inès de la Fressange et totalement re-designé en 2010, le Cristal II propose un concept de loges, une atmosphère chic et design qui renouvelle l'expérience des Croisières Déjeuner et Dîner sur la Seine.
Au cours d'un voyage extraordinaire, découvrez les plus beaux instants parisiens...



LE CRISTAL II

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Longueur : 60 m
- Largeur : 10 m



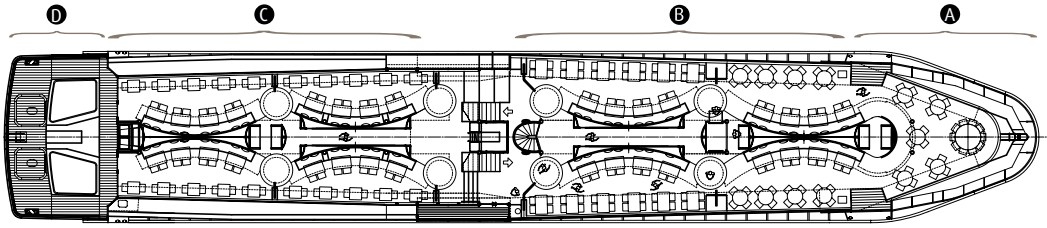
EQUIPEMENT :

- Climatisation
- Terrasse arrière

STRUCTURE DU BATEAU ET CONFIGURATION DE LA SALLE

Capacité en dîner assis :
260 personnes maximum

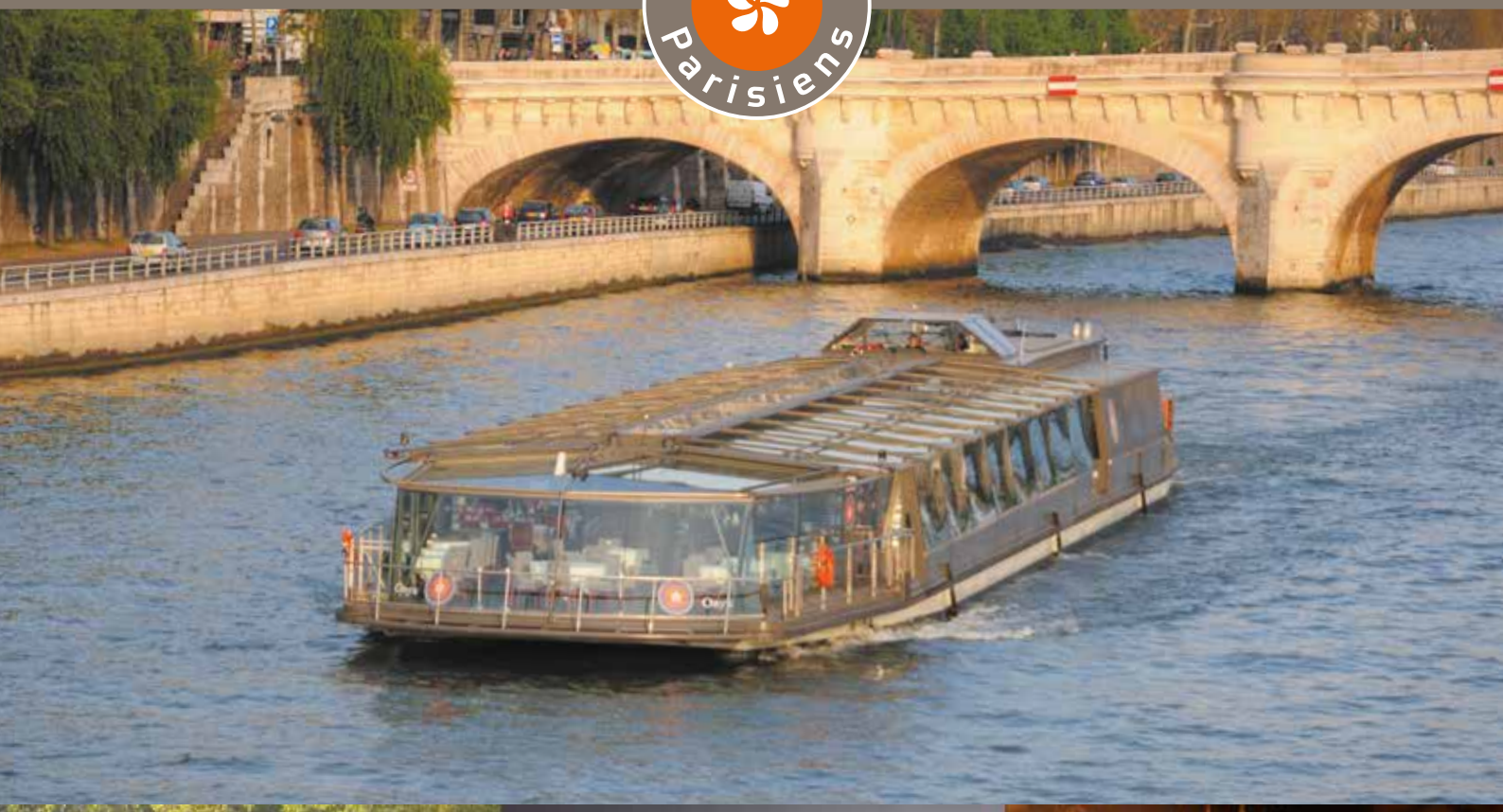
Capacité en cocktail :
260 personnes maximum

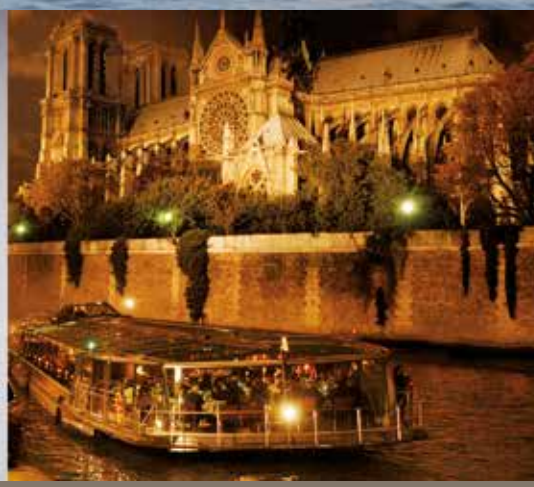


Ⓐ Espace premier : 24 personnes
Ⓑ 2 loges d'une capacité de 40 personnes
2 loges d'une capacité de 26 personnes
Ⓒ 4 loges d'une capacité de 26 personnes
Ⓓ Espace terrasse

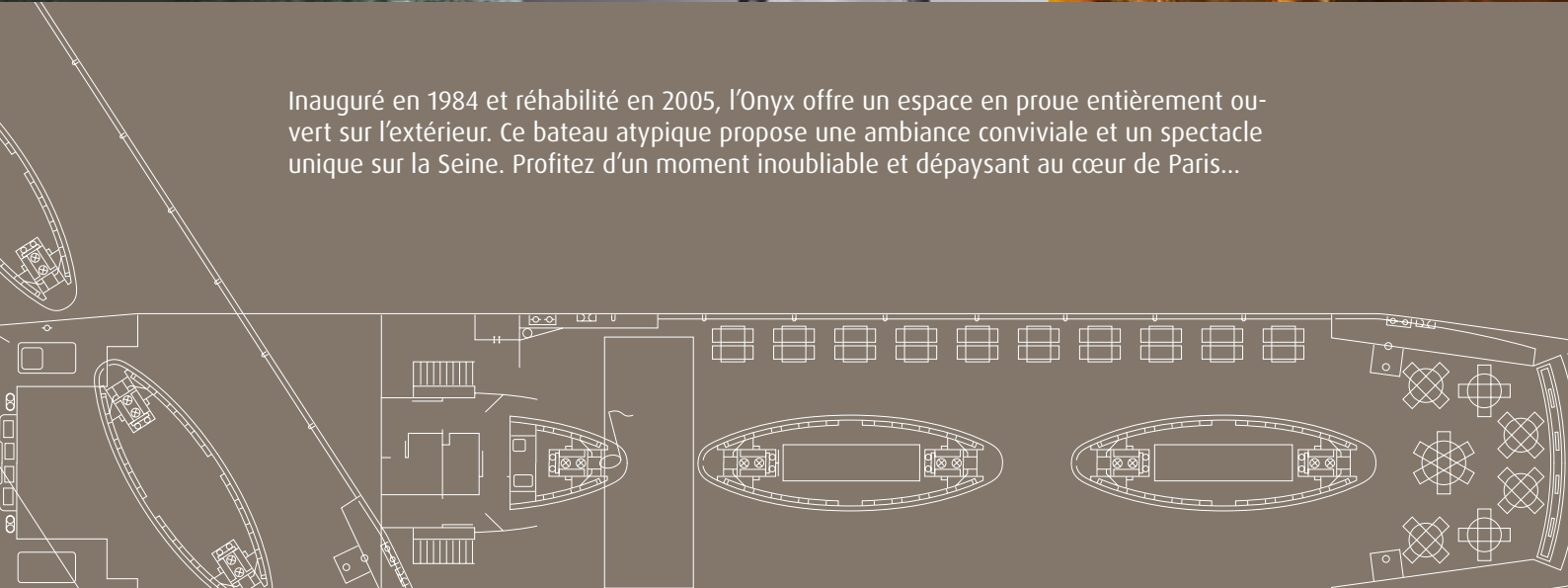
BATEAUX PARISIENS
Au pied de la Tour Eiffel
Port de la Bourdonnais - 75007 Paris
www.bateauxparisiens.com
une société du groupe sodexo

L'ONYX





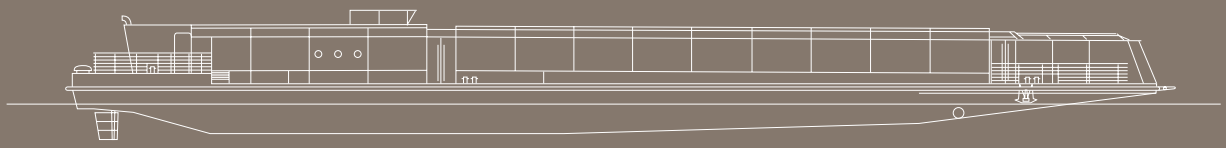
Inauguré en 1984 et réhabilité en 2005, l'Onyx offre un espace en proue entièrement ouvert sur l'extérieur. Ce bateau atypique propose une ambiance conviviale et un spectacle unique sur la Seine. Profitez d'un moment inoubliable et dépaysant au cœur de Paris...



L'ONYX

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Longueur : 55 m
- Largeur : 10 m



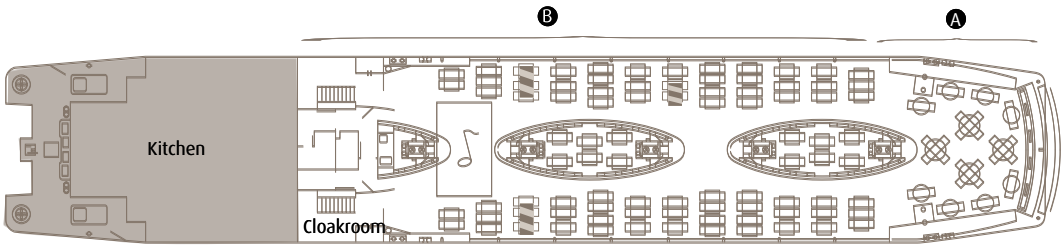
EQUIPEMENT

- Climatisation

STRUCTURE DU BATEAU ET CONFIGURATION DE LA SALLE

Capacité en dîner assis :
250 personnes maximum

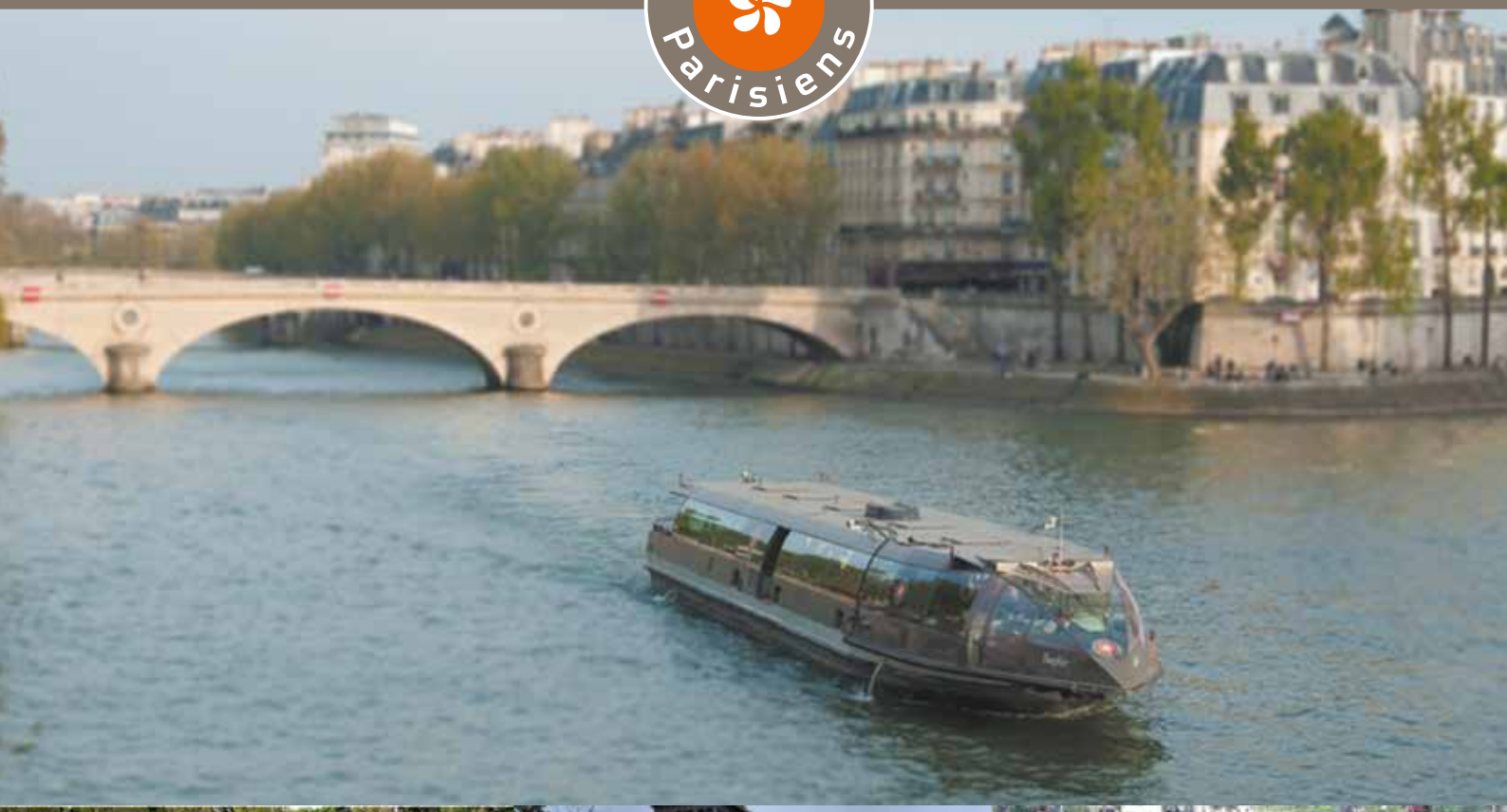
Capacité en cocktail :
250 personnes maximum



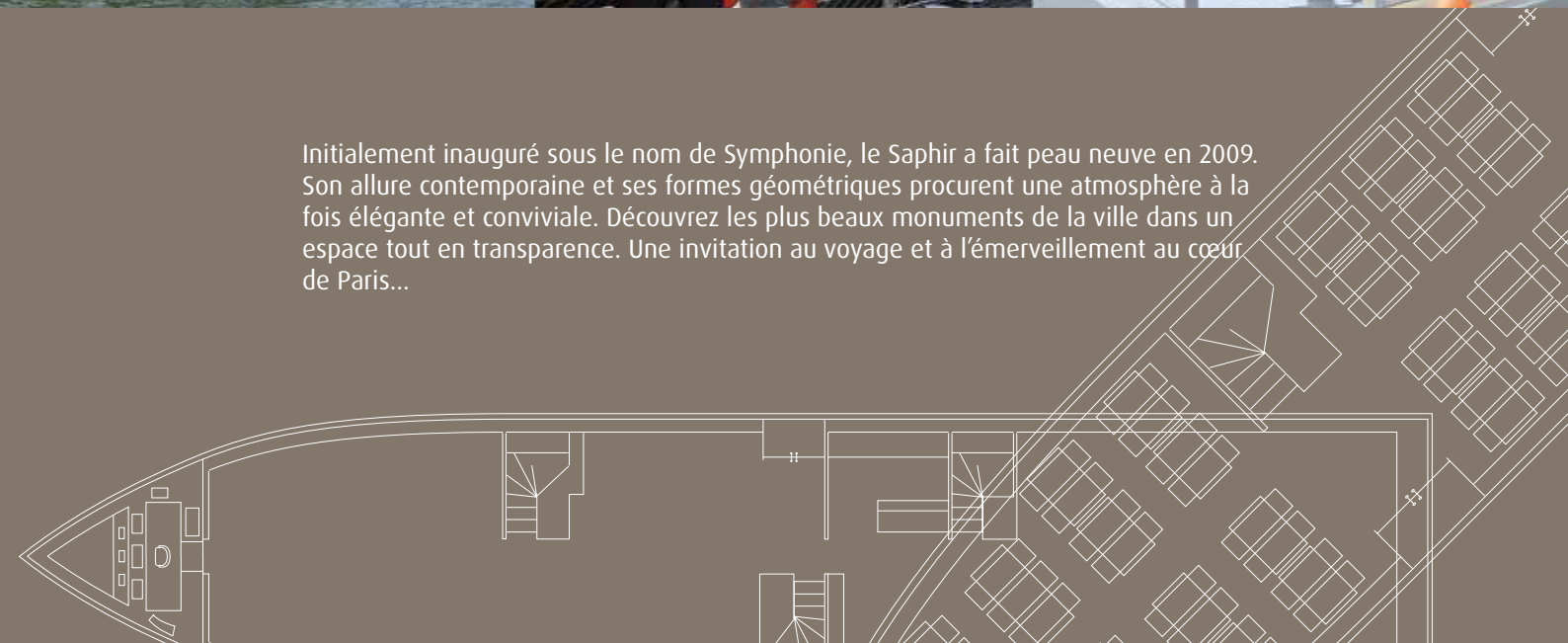
Ⓐ Espace Premier : 40 personnes
Ⓑ Salon : 200 personnes

BATEAUX PARISIENS
Au pied de la Tour Eiffel
Port de la Bourdonnais - 75007 Paris
www.bateauxparisiens.com
une société du groupe sodexo

LE SAPHIR



Initialement inauguré sous le nom de Symphonie, le Saphir a fait peau neuve en 2009. Son allure contemporaine et ses formes géométriques procurent une atmosphère à la fois élégante et conviviale. Découvrez les plus beaux monuments de la ville dans un espace tout en transparence. Une invitation au voyage et à l'émerveillement au cœur de Paris...



LE SAPHIR

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Longueur : 40 m
- Largeur : 6 m

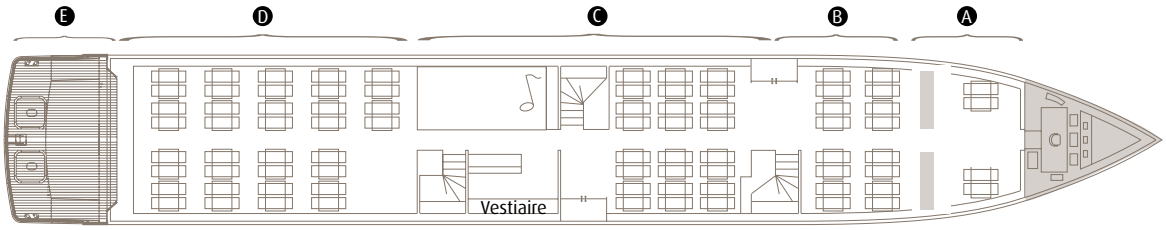
EQUIPEMENT

- Terrasse arrière
- Climatisation
- Écran intégré

STRUCTURE DU BATEAU ET CONFIGURATION DE LA SALLE

Capacité en dîner assis :
160 personnes maximum

Capacité en cocktail :
160 personnes maximum



- A Espace Premier : 8 personnes
- B Salon avant : 32 personnes
- C Salon central : 48 personnes
- D Salon arrière : 72 personnes
- E Espace terrasse

BATEAUX PARISIENS
Au pied de la Tour Eiffel
Port de la Bourdonnais - 75007 Paris
www.bateauxparisiens.com
une société du groupe sodexo