

CROISIÈRE DÉJEUNER DE NOËL

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

Menu 2024 à titre indicatif*

PATIENCE

Crémeux de cèleri rave et pomme granny, cœur de saumon mi-fumé

FNTRFF

Foie gras de canard du Sud -Ouest, chutney de butternut, brioche parisienne

PLAT

Filet de poulet jaune français, mélange de champignons, pommes grenaille, sauce Albufera

FROMAGE

Fromage affiné par notre Maitre Fromager

DESSERT

Buchette jardin d'agrumes, citron yuzu et vanille, une création de la maison Lenôtre

Madeleine et chocolat

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.

PUBLICS

- Service Elégance: 115 € Placement au centre du bateau
- Service Privilège : 130 € Placement en baie vitrée
- Menu Enfant (-12 ans): 50 €
- Service Premier: 145 € Placement à l'avant du bateau
- Service Baie Vitrée Premier : 165 € (pas de menu enfant pour ces service)

Réservations

reservation@bateauxparisiens.com

+33 (0)8 25 01 01 01 (0.15€/mn)

- Enregistrement à partir de 11h30
- Départ à 12h45
- Retour à quai à 14h45
- Fin de la prestation à 15h
- Animation musicale live
- Tenue correcte exigée