




MENUS

Été 2020




CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - MENU

ENTRÉES

- Crevettes marinées à la coriandre et légumes à la grecque, marmelade de légumes confits
- Belles tomates en salade et glace à la moutarde, fromage de chèvre frais, vinaigrette miel citron 
- Tarte de bonite et caponata de légumes, Parmesan et vinaigrette épicée

PLATS

- Joue de boeuf confite, ravigote d'asperges vertes au Comté, petit épeautre de Haute Provence, condiment champignons
- Pavé de saumon, mousseline d'artichauts barigoule, légumes verts, jus d'un beurre blanc et graines de moutarde
- Suprême de volaille rôtie, quenelle de girolles, jeunes navets glacés et radis
- Légumes d'été, bouillon aux herbes, poêlée d'allumettes végétales et marinade de soja 

FROMAGE

- Fromage affiné par notre Maître Fromager – *Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (5€)*

DESSERTS

- Velours chocolat, abricots rôtis et sorbet abricot
- Tapioca crémeux, graines de chia, fraises et compotée de rhubarbe
- Vacherin abricot et pistache



Proposition végétarienne 



CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - BOISSONS


- **Service Étoile** - Kir vin blanc, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Minervois Terroir*
- **Service Privilège** - Kir au Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Médoc « Château la Hourcade »*
- **Service Premier** - Coupe de Champagne, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Médoc « Château la Hourcade »*
- Eau minérale, café
- Mignardises (en Service Premier)

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes




CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - MENU

ENTRÉES

- Foie gras de canard du Sud-Ouest, kumquat et chutney d'abricots noko
- Œuf norvégien sur fond d'artichaut, céleri et coulis de chlorophylle, perles de harenga
- Caillé de chèvre, légumes verts en vinaigrette de cresson et coulis de laitue 

PLATS

- Bar rôti, quinoa, légumes et navets fanes, condiment cacahuètes torréfiées
- Filet de boeuf, petits pois et pommes grenaille, oignon brûlé, jus de poivre fumé
- Canard Apicius, aubergines confites au balsamique, romanesco et quinoa
- Légumes d'été, bouillon aux herbes, poêlée d'allumettes végétales et marinade de soja 

FROMAGE

- Fromage affiné par notre Maître Fromager – Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (5€)

DESSERTS

- Baba bouchon citron fruits rouges, crème fouettée et coulis de framboises
- Douceur glacé abricot, coco meringuée
- Gourmandise de mousse au chocolat, framboises et crumble croustillant



Proposition végétarienne 



CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - BOISSONS



- **Service Étoile** - Kir au Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
- **Service Découverte** - Coupe de Champagne - Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier* OU AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*
- **Service Privilège** - Coupe de Champagne, Mâcon Villages*, AOP Lussac Saint-Emilion « Château pont de pierre »*
- **Service Premier** - Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche - Mâcon Villages* – AOP Pessac-Léognan « Château Haut-Vigneau »*
Coupe de Champagne en fin de repas

- Eau minérale, café
- Mignardises (en Services Découverte, Privilège et Premier)

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes



Menus valables du 17 juillet au 6 octobre 2020.

Choix d'un menu obligatoire pour les groupes à partir de 15 personnes, et de 20 personnes en Service Premier.

Documents et photos non contractuels. Menus susceptibles de modifications sans préavis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération.



CONTACTS

Service Commercial

commercial.tourisme@sodexo.com

+33 (0)1 80 73 98 25

Service Réservations

tourisme@bateauxparisiens.fr

+33 (0)1 76 64 14 54

