

Déjeuner & Dîner Croisière : Les Bateaux Parisiens

A bord, bénéficiez d'un service haut de gamme, au plus près des monuments qui se révèlent à travers la verrière. Le bateau glisse doucement; deux heures trente de magie, orchestrées par une chanteuse et trois musiciens. Un décor et des arts de la table raffinés, l'intimité de petites tables en bordure des fenêtres ou l'animation de la piste de danse composent les ingrédients d'une soirée de rêve. La carte, alliant tradition et créativité, est préparée à bord sous la direction de notre Chef et ses équipes.

Un service haut de gamme :

- **Une chanteuse accompagnée d'un musicien**, interprète des airs du répertoire français et international et invite les convives sur la piste de danse
- **Un bateau panoramique** pour découvrir Paris et ses monuments

Informations pratiques :

Déjeuner :

Embarquement : 12h15
Départ en croisière : 12h45
Tenue correcte exigée

Dîner :

Embarquement : 20h15
Départ en croisière : 20h30
Tenue correcte exigée

MENU SERVICE ETOILE :

(à titre indicatif, sujet à modification)
Emplacement panoramique

Kir au vin blanc

Menu carte collection 2010 (voir ci-joint)

Vin de Pays d'Oc Chardonnay

Médoc 2008

Eau minérale, Café



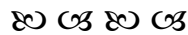
VOTRE MENU DEJEUNER CROISIERE : 53 €

Salade fraîcheur, « une niçoise » à la Parisienne

Légumes confits comme une caponata à l'œuf mollet

Velouté de petits pois, caillé de brebis et croûtons dorés

Dodine de volaille aux aromates, chutney d'oignons doux

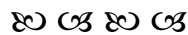


Crevettes cuites à la vapeur, riz crémeux, sauce vierge

Pavé de rumsteack à la mignonnette, purée à l'huile d'olive, sauce poivrée

Filet de saumon snacké à la plancha, légumes et jus d'une ratatouille

Haut de cuisse de poulet, semoule de couscous, sauce citronnée



Camembert de Normandie affiné, mesclun de salade

Abricots rôtis au four, crumble, glace à la pistache

Forêt noire à la cerise confite au kirsch, sauce profiterole

Fraises dans leur jus, sorbet mascarpone et financier

Nougat glacé aux fruits confits, jus de fruits rouges



VOTRE MENU DINER CROISIERE : 97 €

*Foie gras de canard confit, pointes d'asperges, brioche toastée ou
Belles crevettes, légumes cuits dans une grecque à la coriandre ou
Velouté vert et blanc en cappuccino, homard et morilles mijotées ou
Espadon mariné en fines tranches, avocat épicé*

❧ ❧ ❧ ❧

*Grenadin de veau snacké, sauce Madère à l'essence de truffes
Daurade royale en filet cuit à l'unilatérale, sucs tomato et citron ou
Tournedos de filet de bœuf, réduction d'une sauce Bordelaise ou
Poitrine de canette cuite comme une grillade, jus au Porto
Notre chef vous propose pour accompagner vos plats un assortiment de garnitures
au gré du marché et de la saison.*

❧ ❧ ❧ ❧

*Vieux Cantal affiné, condiment pomme / raisins
en remplacement du dessert ou en supplément au prix de 5€*

❧ ❧ ❧ ❧

*Fraises façon « Melba », amandes caramélisées ou
Crousti – Bato chocolat et praliné, l'incontournable ou
Macaron aux framboises, crème mousseline, jus du fruit ou
Crêpes « Suzette », beurre d'orange au Grand Marnier*

Visites, Repas et Soirées optionnelles :

<u>PASS BUS, METRO, BATEAU, VISITES</u>	<u>FORFAITS HEBERGEMENTS & TRANSPORTS</u>
<u>VISITES GUIDEES MONUMENTS ET MUSEES</u>	<u>CABARETS, CHANSONNIERS, SPECTACLES</u>
<u>VISITES GUIDEES QUARTIERS DE PARIS</u>	<u>DISNEYLAND PARIS</u>
<u>JOURNEES THEMATIQUES AUTOUR DE PARIS</u>	<u>AUTRES PARCS D'ATTRACTIONS</u>

DEJEUNER AU 56^{ème} ETAGE DE LA TOUR MONTPARNASSE



La Tour Montparnasse vous donne rendez-vous dans son 56^{ème} étage entièrement rénové, encore plus convivial et encore plus impressionnant. En 38 secondes, l'ascenseur le plus rapide d'Europe vous transporte à 196m d'altitude. D'ici, la plus belle vue de Paris vous attend dans un nouvel espace ludique, moderne et confortable.

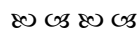
Exemple de Menu à partir de 40 €

Le Cappuccino de jus de bouille avec sa rouille ou

La tartine de truffes d'été, mesclun de salades et d'herbes fraîches ou

Les petites tomates farcies de piémontaise aux crevettes ou

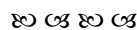
Une entrée du jour de bouche à oreille



La joue de bœuf en vinaigrette noisette, légumes verts croquants et coriandre fraîche ou

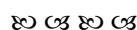
Le filet de rascasse poêlé, taglierinis et spaghettis de courgettes, émulsion au Noilly-Prat ou

La provençale d'encornets et fenouils confits au thym ou Un plat du jour de bouche à oreille



Le riz au lait à la gousse de vanille et écume d'orange ou les glaces et sorbets aux fruits de saison

Le gaspacho de fruits rouges rafraîchi au basilic ou Un Dessert de Bouche à Oreille



1 verre de vin rouge ou blanc, ½ bouteille d'eau minérale, Café





TRANSGALLIA VIARDIN

licence 010 96 0011

Tout se passe sur place

18 et 20, rue Viardin
BP 140 - 10004 TROYES CEDEX

tél. **03.25.81.86.40**

fax 03.25.73.51.70

e-mail : groupes@transgallia.com

www.transgallia.com

