

Les Bateaux Mouches

Pont de l'Alma – Rive droite – 75008 Paris

Croisière Bateaux Mouches de Paris



A PARIS NAVIGUER AU LARGE GRAND DINER CLASSIQUE ET HABILLE

Pour connaître l'âme d'une ville, il faut en toucher le cœur : son fleuve. Paris vibre avec la Seine et depuis cinquante ans la Compagnie des Bateaux-Mouches® raconte cette histoire d'amour à des générations de passagers curieux, poètes, romantiques, amoureux... La Ville lumière livre ses berges et ses pierres blondes comme une diva jamais lassée des regards et des applaudissements. Une promenade improvisée ? Une envie de respirer Paris autrement ? Bienvenue à bord de l'un des quatorze navires de la compagnie des Bateaux Mouches. Leurs équipages vous attendent pour larguer les amarres et vous accompagner dans une croisière hors du temps.

Il est aussi des moments précieux que l'on souhaite magnifier : un événement intime, le désir de s'émerveiller, la présence de ceux que l'on aime... Les plus belles histoires se tissent autour de la table. C'est pourquoi les dîners sont des mises en Seine pour vous faire profiter de l'instant présent comme un art de vivre : Se laisser porter par la magie du décor en mouvement au rythme de l'eau qui s'ouvre sous l'étrave et goûter aux saveurs authentiques* imaginées et cuisinées à bord par les Chefs de la compagnie des Bateaux Mouches. Précieuses heures de légèreté et de plaisir avec deux mille ans d'histoire pour témoin.

Paris est une fête, venez la célébrer sur les Bateaux-Mouches®



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-croisiere.com

Tél : 01 55 26 80 80 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-croisiere.com

MENU EXCELLENCE + CRAZY HORSE

Apéritif et Mises en Bouche

Entrées

FOIE GRAS DE CANARD AU CACAO ET GINGEMBRE, rafraîchi au "So Yang"
PETIT TARTARE DE SAUMON, et herbes fraîches
CRABE DE KAMTCHATKA, fraîcheur de mangue
ROULEAU DE PRINTEMPS, baume de Fjords *
PETALE DE JAMBON DE TEVELEZ, et son mesclun de salade

Plats

MEDAILLON DE LOTTE, farandole de minis légumes
DOS DE TURBOT, tagliatelles de légumes et beurre rouge
NOIX D'ENTRECOTE D'ARGENTINE, tonnelets de pommes au four, jus de veau
MOELLEUX DE CANARD EN TOURNEDOS, jus de fraises
CANNELLONIS DE LEGUMES, coulis de tomates*

* - végétarien

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAISON (3 sortes)

Desserts

MINI-CUIT AU CAMEL
LA FLUTE GLACEE, FRAISE ET MASCARPONE
L'OPERA EN LARME, CREME ANGLAISE VANILLEE
ENTREMET PASSION ET MANGUE EN BROCHETTE
LA FEUILLANTINE, CREME ANGLAISE VANILLEE
LA FLUTE GLACEE, FRAISE ET MASCARPONE

Vins

CASTEL MOUCHE, Vieilles vignes de l'Amiral
CHÂTEAU GRAND-ORMEAU, Lalande de pomerol
SANCERRE BLANC, Chavignol
Sans alcool : Eau minérale ; Jus de fruits ;
Cognac ; Café



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-croisiere.com

Tél : 01 55 26 80 80 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-croisiere.com

MENU PRESTIGE + CRAZY HORSE

Apéritif et Mises en Bouche

Entrées

FOIE GRAS DE CANARD RAFRAÏCHI AU "SO YANG", baguettine toastée
MILLE-FEUILLES DE SAUMON FUME ET PAIN NORDIQUE, crème de raifort et aneth
ASPERGES VERTES ET SA MOUSSE AU BASILIC, chips de lard
ROULEAU DE PRINTEMPS, baume de Fjords *
RAVIOLES OUVERTES DE COQUILLAGES, émulsion au thym

Plats

MEDAILLON DE VEAU POËLE, jus de veau et moutade violette
NOISETTE D'AGNEAU, haricots verts et chèvre frais
FILET DE DORADE SEBASTE, et son lotus d'artichaut
PAVE D'OMBLE CHEVALIER, légumes de saison et asperges vertes
CANNELLONIS DE LEGUMES, coulis de tomates*

* - végétarien

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAISON (2 sortes)

Desserts

LE CLUB SANDWICH, PISTACHE ET FRAMBOISE
LE MACARON A LA FRAMBOISE
LE "T" NOUGAT ET CONFITURE DE LAIT
PANACOTTA FIGUES ET PAIN D'EPICES
LA FLUTE GLACEE, FRAISE ET MASCARPONE

Vins

CASTEL MOUCHE, Vieilles vignes de l'Amiral
MONTAGNE SAINT EMILION, AOC
BOURGOGNE ALIGOTE, La Chablisienne
Sans alcool Eau minérale ; Jus de fruits ; Café



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-croisiere.com

Tél : 01 55 26 80 80 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-croisiere.com

Menu "Excellence", croisière sur la seine avec les Bateaux Mouches

Apéritif et Mises en Bouche

Entrées

FOIE GRAS DE CANARD AU CACAO ET GINGEMBRE, rafraîchi au "So Yang"
PETIT TARTARE DE SAUMON, et herbes fraîches
CRABE DE KAMTCHATKA, fraîcheur de mangue
ROULEAU DE PRINTEMPS, baume de Fjords *
PETALE DE JAMBON DE TEVELEZ, et son mesclun de salade

Plats

MEDAILLON DE LOTTE, farandole de minis légumes
DOS DE TURBOT, tagliatelles de légumes et beurre rouge
NOIX D'ENTRECOTE D'ARGENTINE, tonnelets de pommes au four, jus de veau
MOELLEUX DE CANARD EN TOURNEDOS, jus de fraises
CANNELONIS DE LEGUMES, coulis de tomates*

* - végétarien

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAISON (3 sortes)

Desserts

MINI-CUIT AU CAMEL
LA FLUTE GLACEE, FRAISE ET MASCARPONE
L'OPERA EN LARME, CREME ANGLAISE VANILLEE
ENTREMET PASSION ET MANGUE EN BROCHETTE
LA FEUILLANTINE, CREME ANGLAISE VANILLEE
LA FLUTE GLACEE, FRAISE ET MASCARPONE

Vins

CASTEL MOUCHE, Vieilles vignes de l'Amiral
CHÂTEAU GRAND-ORMEAU, Lalande de pomerol
SANCERRE BLANC, Chavignol
Sans alcool : Eau minérale ; Jus de fruits ;
Cognac ; Café



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-croisiere.com

Tél : 01 55 26 80 80 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-croisiere.com

Menu "Prestige", croisière sur la seine avec les Bateaux Mouches

Apéritif et Mises en Bouche

Entrées

FOIE GRAS DE CANARD RAFRAÏCHI AU "SO YANG", baguettine toastée
MILLE-FEUILLES DE SAUMON FUME ET PAIN NORDIQUE, crème de raifort et aneth
ASPERGES VERTES ET SA MOUSSE AU BASILIC, chips de lard
ROULEAU DE PRINTEMPS, baume de Fjords *
RAVIOLES OUVERTES DE COQUILLAGES, émulsion au thym

Plats

MEDAILLON DE VEAU POÊLE, jus de veau et moutade violette
NOISETTE D'AGNEAU, haricots verts et chèvre frais
FILET DE DORADE SEBASTE, et son lotus d'artichaut
PAVE D'OMBLE CHEVALIER, légumes de saison et asperges vertes
CANNELONIS DE LEGUMES, coulis de tomates*

* - végétarien

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAISON (2 sortes)

Desserts

LE CLUB SANDWICH, PISTACHE ET FRAMBOISE
LE MACARON A LA FRAMBOISE
LE "T" NOUGAT ET CONFITURE DE LAIT
PANACOTTA FIGUES ET PAIN D'EPICES
LA FLUTE GLACEE, FRAISE ET MASCARPONE

Vins

CASTEL MOUCHE, Vieilles vignes de l'Amiral
MONTAGNE SAINT EMILION, AOC
BOURGOGNE ALIGOTE, La Chablisienne
Sans alcool Eau minérale ; Jus de fruits ; Café



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-croisiere.com

Tél : 01 55 26 80 80 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-croisiere.com

Menu "Douce France", croisière sur la seine avec les Bateaux Mouches

Apéritif

Entrées

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD, baguettine toastée
EMINCE DE JAMBON TEVELEZ, sauce porto
ROULEAU DE PRINTEMPS, baume de Fjords *

Plats

POT AU FEU DE CANARD CONFIT A LA CITRONNELLE
PAVE DE SAUMON
haricots verts et ail doux
ECHINE DE PORC AUX HERBES DE PROVENCE
et moutarde jaune
CANNELLONIS DE LEGUMES,
coulis de tomates*

Fromage ou Desserts(au choix)

L'ASSIETTE DE FROMAGE DE SAISON
PARIS BREST
CRAQUELIN AUX POIRES
LA FLUTE GLACEE, FRAISE ET MASCARPONE

Vins

Kir (apéritif)

LIMOUX CHARDONNAY, Languedoc-Roussillon
SAUMUR CHAMPIGNY, Les Chanteraines

Sans alcool : Eau minérale ; Jus de fruits ; Café

* Plat végétarien



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-croisiere.com

Tél : 01 55 26 80 80 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-croisiere.com

Paris pour un Oui avec les Bateaux Mouches

**pour deux personnes, incluant:
Dîner Croisière menu « Excellence »
Bouteille de Champagne,
Bouquet de fleurs,
Parchemin, 2 photos souvenir,
Transfert aller-retour en voiture de maître à partir de votre résidence
Parisienne.**



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-croisiere.com

Tél : 01 55 26 80 80 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-croisiere.com

Accès aux Bateaux Mouches



La Compagnie des Bateaux-Mouches®

Adresse : Pont de l'Alma rive droite, 75008 Paris

Métro : Alma-Marceau

Métro : Champs – Elysées Clémenceau

RER C : Pont de l'Alma

Bus : 28.42.49.63.72.80.83.92

Parking Gratuit pendant toute la durée de la croisière (sous réserve de place disponible)



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-croisiere.com

Tél : 01 55 26 80 80 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-croisiere.com