



---

## MENUS


---

Automne / Hiver  
2023




# CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - MENU

## ENTRÉES

- Pâté croûte de volaille et châtaignes, chutney de poire aux épices douces
- Velouté de butternut, royale de cèpes, crumble persillé
- Œuf poché, chou kale, shiitaké grillés, sauce bourguignonne
- Lentilles beluga et tofu, condiment de betteraves, pickles d'oignons rouges 


## PLATS

- Filet de poulet jaune français, mousseline de panais, sauce Albufera et truffe
- Pavé de saumon laqué au chou rouge, riz vénéré, coulis de homard
- Fondant de bœuf, crème d'oignons, mélange de champignons et pommes de terre, jus corsé
- Sarrasin grillé, légumes de saison confits et bouillon épicé 

## FROMAGE

- Fromage affiné par notre Maître Fromager – *Service Étoile : en remplacement du dessert ou en supplément (8€)*

## DESSERTS - Les desserts sont une création de la maison Lenôte

- Chou pralinette, crème fouettée vanille, sauce caramel
- Noix de coco onctueuse, coulis framboise grenadine, biscuit moelleux aux amandes 
- Pot chocolat et vanille, croustillant praliné
- Entremets glacé vanille, meringue italienne, esprit d'une sauce Suzette aux agrumes





## CROISIÈRE DÉJEUNER - 12H45 - BOISSONS

---

- Service Étoile - Kir vin blanc – IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier\* OU AOP Minervois\*
  - Service Privilège - Kir au blanc de blancs - IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier\* - AOP Médoc
  - Service Premier - Coupe de Champagne - IGP Vin de Pays d’Oc Chardonnay Viognier\* - AOP Médoc\*
- 
- – Eau minérale et café
  - – mignardises - service Premier uniquement

\* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

# CROISIÈRE PARISIENNE - 18H15 - MENU

---


## ENTRÉES

- Foie gras de canard français, chutney de poire aux épices douces
- Tarte fine d'escargots, fondue d'épinards et champignons, sauce bordelaise, émulsion d'ail doux

## PLATS

- Bar cuit au plat, petit épeautre fondant, butternut et céleri, coulis de crustacés à l'estragon
- Filet de canette aux épices, déclinaison de carottes, sauces aux agrumes

## DESSERTS - Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

- Entremets glacé poire et amande, coulis poire 
- Tarte au chocolat, croustillante et crémeuse



# CROISIÈRE PARISIENNE - 18H15 - BOISSONS

---

- Service Étoile - Kir blanc de blanc, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier\* ou AOP Corbières domaine Georges Bertrand\*
- Service Privilège - Kir au blanc de blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* OU AOP Corbières\*
- Service Premier - Coupe de Champagne et amuse-bouche – AOP Mâcon Villages\* – AOP Pessac-Léognan\*


- Eau minérale et café

\* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes




# CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - MENU

## ENTRÉES

- Noix de Saint-Jacques, gremolata aux agrumes, poireaux, sauce Chardonnay
- Foie gras de canard français, chutney de poire aux épices douces
- Tarte fine d'escargots, fondue d'épinards et champignons, sauce bordelaise, émulsion d'ail doux
- Lentilles beluga et tofu, condiment de betteraves, pickles d'oignons rouges 


## PLATS

- Quasi de veau et foie gras poêlé, purée de pommes terre, sauce Périgueux
- Bar cuit au plat, petit épeautre fondant, butternut et céleri, coulis de crustacés à l'estragon
- Filet de canette aux épices, déclinaison de carottes, sauces aux agrumes
- Sarrasin grillé, légumes de saison confits et bouillon épicé 

## FROMAGE

- Fromages affinés par notre Maître Fromager – *Service Étoile et Découverte* : en remplacement du dessert ou en supplément (8€)

## DESSERTS- Les desserts sont une création de la maison Lenôtre

- Entremets glacé poire et amande, coulis poire 
- Tarte au chocolat, croustillante et crémeuse
- Ananas rôti au miel, biscuit valencia moelleux aux amandes, crème fouettée vanille
- Café en déclinaison, brioche imbibée au café et mousse aérienne



## CROISIÈRE DÎNER - 20H30 - BOISSONS

---

- Service Étoile - Kir au blanc de blancs - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* OU AOP Corbières\*
  - Service Découverte - Coupe de Champagne - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* ET AOP Corbières\*
  - Service Privilège - Coupe de Champagne – AOP Mâcon Villages\* - AOP Lussac Saint-Emilion\*
  - Service Premier - : Coupe de Champagne rosé et amuse-bouche – AOP Mâcon Villages\* – AOP Pessac-Léognan\* – Coupe de Champagne en fin de repas
- 
- Eau minérale, café
  - Mignardises (en Service Privilège et Premier uniquement)

\* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes





Menus valables du 04 Octobre 2023 au 09 Avril 2024.

Choix d'un menu obligatoire pour les groupes à partir de 12 personnes, et de 21 personnes en Service Premier.

Documents et photos non contractuels. Les crises sanitaires et les événements géopolitiques créent des ruptures d'approvisionnement indépendants de notre volonté. Nos menus peuvent, le cas échéant, être adaptés pour toujours vous satisfaire. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération.





---

## CONTACTS

### Service Commercial

[commercial.tourisme@sodexo.com](mailto:commercial.tourisme@sodexo.com)

+33 (0)1 76 64 79 50

---

### Service Réservations

[tourisme@bateauxparisiens.fr](mailto:tourisme@bateauxparisiens.fr)

+33 (0)1 76 64 14 54

