
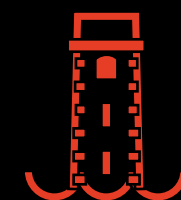


BORDEAUX

RIVER  CRUISE

Evenements privés à bord du **Sicambre**



Présentation

La compagnie 'Gens d'Estuaire', désormais 'BORDEAUX RIVER CRUISE', gère en exclusivité un ensemble de prestations à Bordeaux et sur l'estuaire de la Gironde.

- Le bateau-restaurant '**SICAMBRE**' / Jusqu'à 250 passagers

Notre bateau-restaurant vous propose des espaces modulables sur 2 niveaux, un lieu de réception idéal pour organiser tout type d'événement privé sur la Garonne (séminaires, conférences, soirées, transferts avec apéritif à bord...)

- Le bateau '**SARDANE**' / 50 places maximum

Ce bateau est à votre disposition pour des croisières culturelles, des escales sur les îles de l'Estuaire...

- La vedette '**SILNET**' / 12 places maximum

Une vedette rapide pour des groupes VIP souhaitant réaliser des croisières privatives en petit comité, ou encore des transferts rapides...

- Le '**REFUGE DE PATIRAS**' / Jusqu'à 150 personnes

Ouvert de Mai à Octobre, ce lieu exceptionnel et atypique fera de votre manifestation un événement unique...

- Notre équipe de restauration

Notre équipe vous propose une cuisine locale élaborée au gré des saisons, sur site au Refuge de Patiras, et à bord du 'SICAMBRE'...

- Notre partenaire sur l'estuaire : Le bateau '**LES 2 RIVES**' / 150 passagers maximum

Depuis 2014, BORDEAUX RIVER CRUISE collabore étroitement avec la Compagnie LES 2 RIVES : Basée à Blaye, elle nous permet de faire découvrir l'Estuaire de la Gironde au plus grand nombre grâce à son bateau maritime de 150 places...

► Cliquez sur les bateaux et découvrez-les davantage...

LE SICAMBRE



LA SARDANE



LE SILNET



Sommaire

CROISIÈRES-RESTAURANT

- Présentation du Sicambre Page 01
 - Déjeuner-croisière Page 04
 - Dîner-croisière / Soirée festive Page 05
 - Menus assis Page 06
 - Cocktail 'du bout des doigts' Page 07
 - Forfait boissons (pendant le repas) Page 08
 - Forfait boissons 'soirée festive' Page 09
-

TARIFS

- Location des espacesPage 10
 - Choix du menuPage 11
 - Options 'soirée festive'Page 12
-

CONDITIONS DE VENTE Page 13

VOS CONTACTS Page 14

Embarquez à bord du **Sicambre**



Pour vos événements professionnels ou privés, la compagnie 'Bordeaux River Cruise' vous propose d'embarquer à bord de son bateau restaurant, le SICAMBRE. Idéalement situé en centre-ville, nous vous invitons à découvrir Bordeaux autrement en privatisation partielle ou totale, le long du port de la lune et des façades UNESCO, au cours d'une croisière unique de deux heures...

Embarquez à bord du **Sicambre**



Pouvant accueillir jusqu'à 250 passagers à bord, le SICAMBRE met à votre disposition des espaces modulables répartis sur deux niveaux. A bord, notre équipe de restauration vous promet des repas de qualité, aux couleurs de l'estuaire de la Gironde : Le Chef vous recommande de tester sa formule 'du bout des doigts' : une formule conviviale présentée sous forme de dégustation de mets raffinés, en accord avec des vins de la région qui saura séduire vos convives...

Embarquez à bord du **Sicambre**



Pont vip



Pont principal

Les espaces du Sicambre

Jusqu'à 250 personnes
en format cocktail (sur les 2 ponts)

Salle VIP (Pont Supérieur)

RESTAURATION :

Repas assis : 48 pers.

Format 'cocktail' : 60 pers.

REUNION :

Disposition 'Conférence' : 50 pers.

Disposition 'en U' : 27 pers. ou 34 pers.

Disposition en 'classe' : 30 pers.

Salle Principale (Pont inférieur)

RESTAURATION :

Repas assis : 120 pers.

Format 'cocktail' : 150 pers.

REUNION :

Disposition 'Conférence' : 140 pers.

Disposition 'en U' : 45 pers.

Disposition en 'classe' : 70 pers.

Les extérieurs :

Terrasse : 100m²

Pas de restauration possible

Espaces non privatisables



Déjeuner-croisière à bord du **Sicambre**



Dégustez les saveurs du Sud-Ouest... La compagnie 'Bordeaux River Cruise' vous propose d'embarquer à bord de son bateau-restaurant, le SICAMBRE. Idéalement situé en centre-ville, notre équipe vous invite à découvrir la ville autrement, le long du port de la lune et des façades UNESCO, au cours d'une croisière unique de deux heures... A bord, notre Chef vous propose une cuisine de qualité aux couleurs de l'Estuaire de la Gironde, entièrement préparée à bord...

Timing | Programme & Prestations

12h00 Embarquement à bord du SICAMBRE au [PONTON BORDEAUX RIVER CRUISE](#), situé quai des Chartrons (en face du Café Ibaïa)

En fonction du nombre de participants : privatisation totale ou partielle du bateau

12h30 Départ pour une navigation de 02h00 sur la Garonne, le long des quais et façades UNESCO de Bordeaux : Vous longerez le Pont de Pierre, passerez sous le Pont Chaban Delmas, le Pont d'Aquitaine, découvrirez les zones portuaires de Bassens, et ferez demi-tour vers le Château Grattequina, avant de revenir à Bordeaux

Service de restauration géré par notre Chef et sa brigade travaillant à bord :

- Repas assis : Formule 'Garonne' ou 'Estuaire'

ou

- Format Cocktail : Formule 'Culs Noirs' ou 'Côte Ouest'

- Forfait Boissons : 3 formules au choix

14h30 Fin de la navigation, retour à quai

15h00 Débarquement des passagers au [PONTON BORDEAUX RIVER CRUISE](#)



Dîner-croisière à bord du **Sicambre**



Dégustez les saveurs du Sud-Ouest... La compagnie 'Bordeaux River Cruise' vous propose d'embarquer à bord de son bateau-restaurant, le SICAMBRE. Idéalement situé en centre-ville, notre équipe vous invite à découvrir la ville autrement, le long du port de la lune et des façades UNESCO, au cours d'une croisière unique de deux heures... A bord, notre Chef vous propose une cuisine de qualité aux couleurs de l'Estuaire de la Gironde, entièrement préparée à bord...

Timing Programme & Prestations

20h00 Embarquement à bord du SICAMBRE au **PONTON BORDEAUX RIVER CRUISE**, situé quai des Chartrons (en face du Café Ibaïa)

En fonction du nombre de participants : privatisation totale ou partielle du bateau

20h30 Départ pour une navigation de 02h00 sur la Garonne, le long des quais et façades UNESCO de Bordeaux : Vous longerez le Pont de Pierre, passerez sous le Pont Chaban Delmas, le Pont d'Aquitaine, découvrirez les zones portuaires de Bassens, et ferez demi-tour vers le Château Grattequina, avant de revenir à Bordeaux

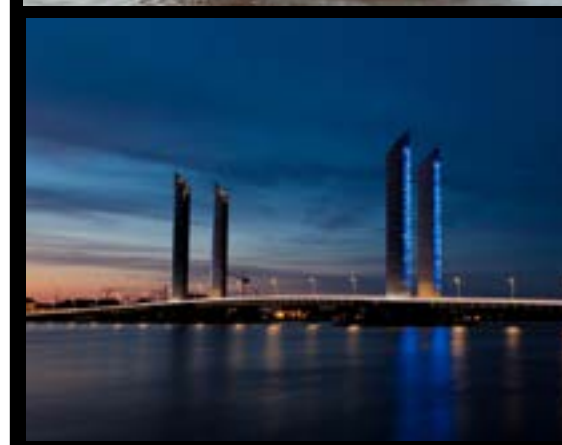
Service de restauration géré par notre Chef et sa brigade travaillant à bord :

- Repas assis : Formule 'Garonne' ou 'Estuaire'
- ou
- Format Cocktail : Formule 'Culs Noirs' ou 'Côte Ouest'
- Forfait Boissons : 3 formules au choix

22h30 Fin de la navigation, retour à quai

23h00* Débarquement des passagers au **PONTON BORDEAUX RIVER CRUISE**

** Possibilité de poursuivre la soirée à quai jusqu'à 01h00 maximum (options en page 10)*



Menus sur table

A travers son service de restauration, la compagnie Bordeaux River Cruise à la volonté d'offrir un reflet des produits régionaux dits «de terroir». Ainsi, notre équipe privilégie un approvisionnement de produits frais et sélectionnés pour leur localité proche et de ce fait, liés à la saisonnalité. Toutes nos compositions peuvent être sujettes à des modifications liées au marché du jour.

Menu 'Garonne'

Verre d'accueil : Un 'Gin Fizz'

Entrée du jour

Exemples : Duo d'asperge et son œuf printanier , Encornet persillade et sa piperade de poivron, Salade d'endive, magret séché à bord et pommes granny, Camembert rôti ...

Plat du jour

Exemples : Filet de canette rôtie et son chutney poivron cerise, Caille rôtie à l'orange et sa trilogie de carottes, Cuisse de pintade et sa purée de choux rouge ...

Dessert du jour

Exemples : Macaron à la framboise, Fraise panacotta et basilic, Tatin de pomme et coulis caramel ...

Menu 'Estuaire'

Verre d'accueil : 'Soupe de Crémant de Bordeaux'

Entrée du jour

Exemples : Tourte aux champignons du moment et au foie gras, Poêlée de champignons de saison et son œuf à l'écume persillade...

Plat au choix (viande ou poisson)

Exemples : Joue de bœuf confite et sa purée de panais & chips de carottes, Blanquette de poissons et son fenouil caramélisé à l'orange, Carré de porcelet, potimarrons et sa compotée d'oignon rouge, Filet de cabillaud au pesto rosso, risotto vert et écume de lard...

Dessert du jour

Exemples : Pavlova, Figue rôtie et ses noisettes en deux façons, Pêche pochée à la verveine...

Toutes les compositions mentionnées ci-dessus sont des exemples,
les menus sur table évoluent à chaque saison.



Cocktails 'du bout des doigts'

Tantôt en salle, tantôt en extérieur, des suites de plats vous sont proposées, sans tables traditionnellement dressées. Equipés de simples pics en bois, vous cueillerez et dégusterez des produits du fleuve et de ses rives et ce, à la hauteur de votre curiosité gustative. Des produits simples et savoureux, remaniés de manière ludique et originale...

Formule 'Culs Noirs'

Verre d'accueil : Un 'Gin Fizz' (Gin, eau pétillante & citron pressé)

Velouté de fruits ou légumes de saison ,
Sucrine au chèvre frais
Grenier Médocain
Carpaccio de mule de l'estuaire
Accras de morue de Bègles

Beignets d'épinards au parmesan
Parmentier de canard
Brochettes d'esturgeon

Sélection de 2 fromages :

Tomme de Bordeaux & Tomme Girondine au Mélilot

Desserts : 2 variétés : Cannelé & Dessert du moment

Formule 'Côte Ouest'

Verre d'accueil : Soupe de Crémant de Bordeaux'

Velouté de fruits ou légumes de saison,
Toasts de foie gras & sa gelée de vin rouge
Huitres de Marenne ou du Banc d'Arguin
Carpaccio de mule de l'estuaire
Accras de morue de Bègles

Asperges gratinées au parmesan
Carpaccio de canard
Joue de boeuf braisée
Brochettes d'esturgeon

Sélection de 3 fromages :

Tomme de Bordeaux & Tomme Girondine au Mélilot, Zelu Koloria

Desserts : 3 variétés : Cannelé, & 2 desserts du moment

Toutes les compositions mentionnées ci-dessus sont des exemples,
et sujettes à des modifications liées au marché du jour



Forfaits boissons (*pendant le repas*)

Forfait '3 couleurs'

1 bouteille pour 4 personnes :

- Rosé de Larriveau, 2015
Vin de France
- Château Grand Renard, 2015 (AB)
Bordeaux Blanc Sec
- Château Cru Godard, 2014 (AB)
Francs Côtes de Bordeaux

Eau plate minérale
Café

Forfait 'Découverte des appellations'

5 verres dégustation :

- Château Peyreblanque, 2014
Graves
- Château Lariveau, 2011
Canon Fronsac
- Château du Taillan, 2011
Haut-Médoc
- Chateau Mirebeau, 2011 (AB)
Pessac-Léognan
- Petit Guiraud, 2013 (AB)
Sauternes

Eau plate minérale
Eau gazeuse Abatilles
Café

Animation Sommelier 'Grands Crus'

5 verres dégustation :

- Château Carbonnieux Blanc, 2009
Pessac-Léognan, Grand Cru classé 1855
- Château Coutet, 2012 (AB)
Saint-Emilion Grand Cru
- Lespault Martillac, 2010
Pessac-Léognan
- Château La Tour Carnet, 2010
Haut-Médoc, classé 1855
- Château Guiraud, 2010
Sauternes, 1er Grand Cru classé 1855

Eau plate minérale
Eau gazeuse Abatilles
Café



Toutes les références mentionnées ci-dessus sont données à titre indicatif
Les vins proposés évoluent en fonction de l'approvisionnement et des menus de notre Chef

Formules 'boissons soirée festive'

Formule 'Marée basse'

1 consommation par personne parmi :

Vin (rouge, blanc, rosé)
Crémant de Bordeaux
Mojito
Gin Fizz
Gin Tonique
Rhum arrangé
Ti-punch
Rhum
Vodka
Whisky
Get 27
Gin

Formule 'Marée haute'

Vin (rouge, blanc, rosé)
Rhum
Vodka
Get 27
Bière
Soft
Café

Formule 'Mascaret'

Vin (rouge, blanc, rosé)
Crémant de Bordeaux
Mojito
Gin Fizz
Gin Tonique
Rhum arrangé
Ti-punch
Rhum
Vodka
Whisky
Get 27
Gin
Soft
Café

Pour des raisons de sécurité, nos équipes se réservent le droit de limiter la consommation d'alcool à bord



Tarifs - Location de la **salle**

Pour toute réservation :

Location de salle

+

Choix du menu

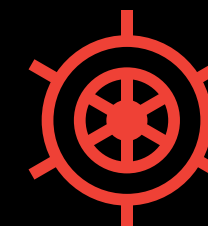
+

Options

	DEJEUNER-CROISIERE 12h00 / 15h00	DÎNER-CROISIERE 20h00 / 23h00	SOIREE 20h00 / 01h00 max.
SALLE VIP (PONT SUPÉRIEUR)			
Jusqu'à 60 personnes max.	1 000€ TTC (909,09€ HT)	1 100€ TTC (1 000€ HT)	1 400€ TTC (1 272,72€ HT)
SALLE PRINCIPALE (PONT INFÉRIEUR)			
Jusqu'à 150 personnes max.	1 800€ TTC (1 636,36€ HT)	2 100€ TTC (1 909,09€ HT)	2 400€ TTC (2 181,81€ HT)
PRIVATISATION TOTALE			
Jusqu'à 250 personnes max.	2 500€ TTC (2 272,72€ HT)	3 000€ TTC (2 727,27€ HT)	3 500€ TTC (3 181,81€ HT)

La location de salle comprend :

- la croisière de 02h00 à Bordeaux
- l'équipage de bord (capitaine & matelots)
- le mobilier



Tarifs - Choix du menu

Pour toute réservation :

Location de salle

+

Choix du menu

+

Options

Tous les plats proposés sont entièrement préparés à bord du bateau-restaurant SICAMBRE par notre équipe de restauration. Les menus et formules proposés sont variables suivant la saison et l'approvisionnement local

APÉRITIF	
Apéritif 'Pibal' composé de 6 amuses-bouches & 2 verres de vin	18€ TTC par pers. (16,36€ HT)
RESTAURATION (DÉJEUNER/DÎNER)	
Formule 'Culs Noirs'	30€ TTC par pers. (27,27€ HT)
Formule 'Côte Ouest'	45€ TTC par pers. (40,91€ HT)
Restauration assise, menu 'Garonne'	32€ TTC par pers. (29,09€ HT)
Restauration assise, menu 'Estuaire'	50€ TTC par pers. (45,45€ HT)
BOISSONS (AU COURS DU REPAS)	
Forfait '3 couleurs' - 1 bouteille pour 4 personnes, eau plate, café	12€ TTC par pers. (10,90€ HT)
Forfait 'Découverte des appellations' - 5 verres dégustation, eaux plates et gazeuses, café	18€ TTC par pers. (16,36€ HT)
Animation Sommelier 'Grands Crus' - 5 verres dégustation, eaux plates et gazeuses, café	38€ TTC par pers. (34,54€ HT)

La menu comprend :

- l'équipe en salle (service et ménage)
- l'équipe de restauration (Chef & sa brigade)



Tarifs - Options 'soirée festive'

Pour toute réservation :

Location de salle

+

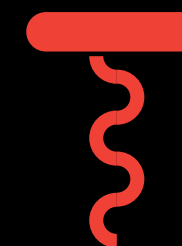
Choix du menu

+

Options

Après votre dîner à bord, prolongez votre soirée à quai jusqu'à 01h00	
BOISSONS (23H00/01H00)	
Formule 'Marée basse' - 1 consommation par personne	6€ TTC par pers. (5,45€ HT)
Formule 'Marée haute' - 5 références*	15€ TTC par pers. (13,63€ HT)
Formule 'Mascaret' - 13 références*	25€ TTC par pers. (22,73€ HT)
SECURITÉ À BORD (OBLIGATOIRE)	
Agents de sécurité obligatoires - 1 pour 50 pers. (22h30/01h00)	155€ TTC par agent (140,91€ HT)
ANIMATION MUSICALE	
Prestation DJ (sonorisation & mise en lumière)	900€ TTC (818,18€ HT)
Trio Jazz	1 300€ TTC (1 181,82€ HT)

* Nous consulter pour recevoir le détail des formules



Conditions générales de vente

CONFIRMATION DE VOTRE RESERVATION

Dès validation de votre option, un bon de commande est édité.

Afin que votre réservation soit prise en compte sur notre planning, ce dernier doit nous être retourné daté et signé (par e-mail ou par courrier), accompagné du règlement d'un **acompte de 40%**.

CONFIRMATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le nombre de participants doit être confirmé **15 jours avant la prestation** et sera retenu comme base de facturation définitive.

CONDITIONS DE REGLEMENT

La réservation devient effective à la réception d'un **acompte de 40%**.

Le solde devra être réglé impérativement avant le jour de la croisière, dès réception de facture.

Les paiements peuvent être effectués par chèque, virement bancaire ou CB à distance.

Merci de noter que le règlement de la facture de solde ne pourra pas s'effectuer à l'embarquement le jour de la croisière.

CAUTION

Un chèque de caution de 2 000€ vous sera demandé pour toute réservation allant au delà de 23h00.



Vos contacts



Pour toute question ou demande de réservation :
Cristina GASPAR / Laura MARCHOUX
groupees@bordeaux-river-cruise.com
Tel : 05 56 39 27 66 - Taper '2'

