

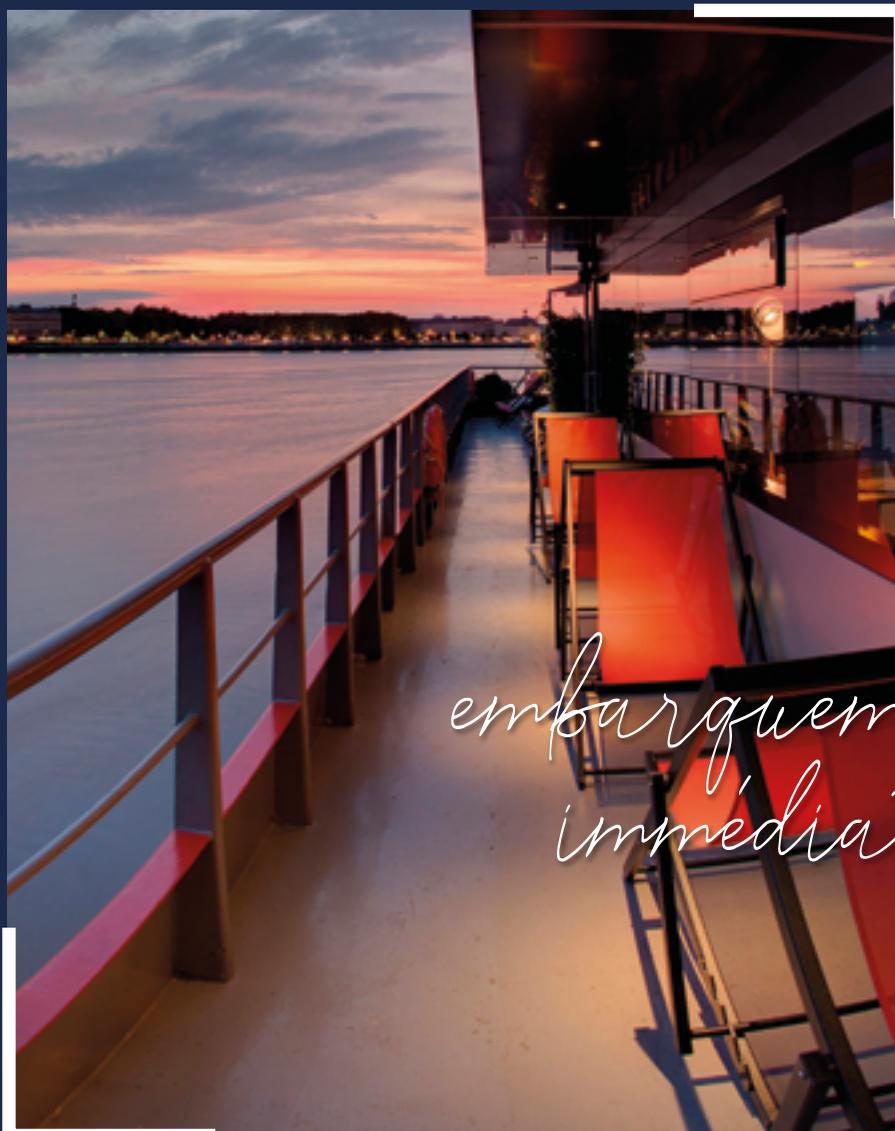


BORDEAUX
RIVER  CRUISE

À B O R D D U
S I C A M B R E

Un lieu de réception idéal pour organiser tous vos événements,
en croisière ou à quai.





*embarquement
immédiat*

EMBARQUEZ SUR LE SICAMBRE

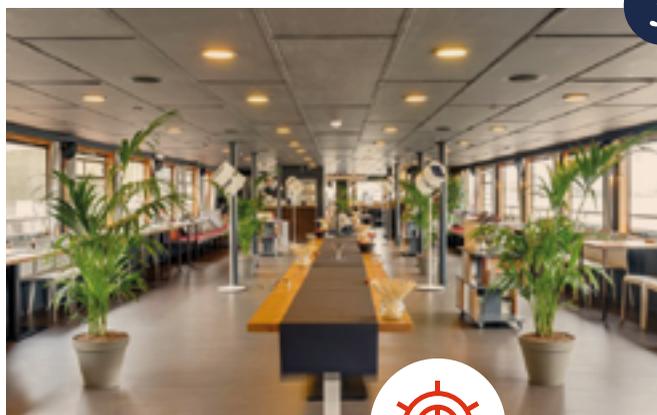


Pour vos événements professionnels ou privés,
la compagnie **'Bordeaux River Cruise'**
vous propose d'embarquer à bord de son
bateau-restaurant **SICAMBRE**.

Idéalement situé en centre-ville, nous vous invitons
à découvrir Bordeaux autrement en privatisation
partielle ou totale, au cours d'une croisière unique
de deux heures le long du port de la lune et
des façades UNESCO...



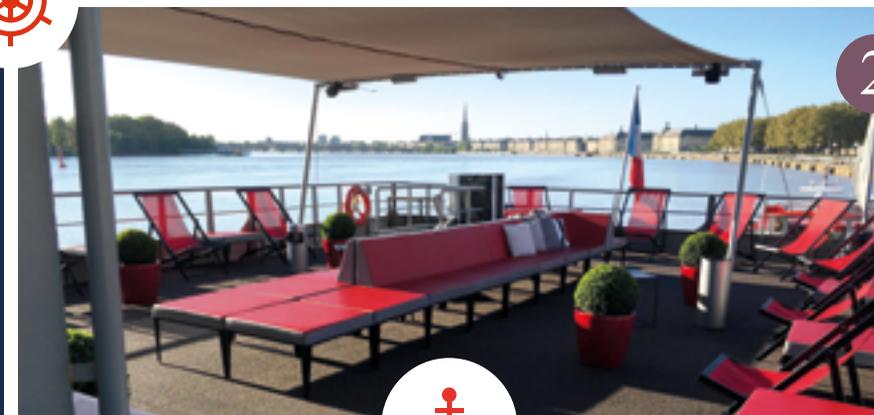
A bord, notre **équipe de restauration** vous promet des repas de qualité, aux couleurs de l'estuaire de la Gironde : le Chef vous recommande de tester sa formule 'du bout des doigts', une formule conviviale présentée sous forme de dégustation de mets raffinés, en accord avec des vins de la région qui saura séduire vos convives.



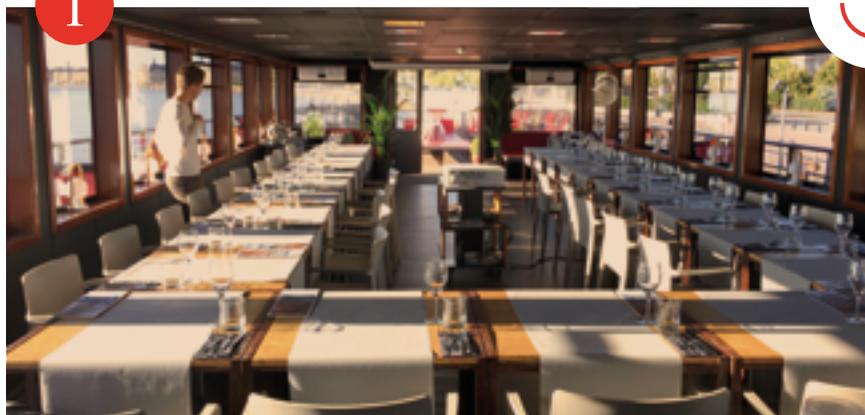
3



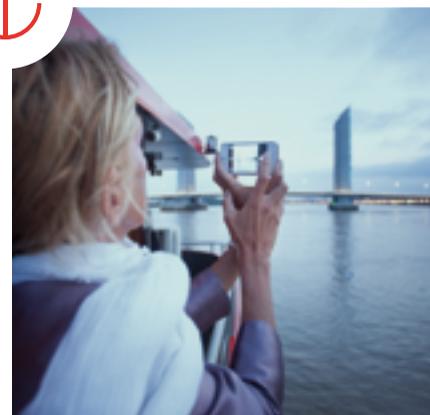
POUVANT ACCUEILLIR
JUSQU'À 250 PASSAGERS
LE SICAMBRE MET
À VOTRE DISPOSITION DES
ESPACES MODULABLES
RÉPARTIS SUR DEUX PONTS.



2



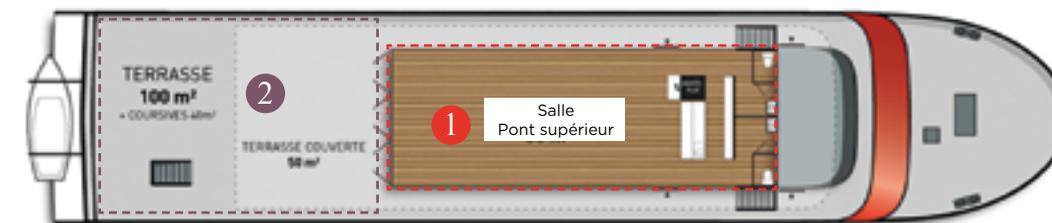
1



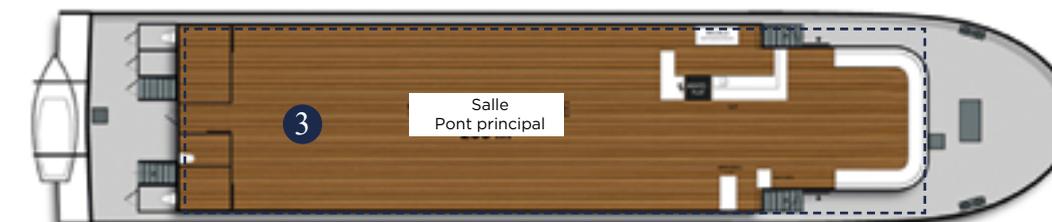
LES ESPACES



	DEBOUT formule cocktail	ASSIS formule repas	ASSIS séminaire conférence	ASSIS séminaire prés. en U
1 Salle du pont supérieur	60 pers.	50 pers.	50 pers.	27 pers.
3 Salle du pont principal	150 pers.	120 pers.	100 pers.	50 pers.
1 + 2 + 3 Privatisation totale (2 salles et 2 terrasses)	250 pers.	170 pers.	100 pers.	50 pers.



Pont supérieur



Pont inférieur





NOS ENGAGEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Si l'environnement est si présent dans notre aventure, c'est bien parce qu'elle a débuté en naviguant entre les îles d'un estuaire resté sauvage.

Ainsi, proposer une offre de restauration responsable, il y a 10 ans sur l'Île de Patiras a été le premier pas dans notre engagement.

L'idée de ce cocktail dit "du bout des doigts" était de réduire considérablement les emballages et la consommation d'eau, en demandant aux convives de picorer sur des ardoises avec des pics en bois.

En 2018, nous décidons de consolider cette démarche en créant un **partenariat avec** Les Détritivores **et** Eco-Mégot, ce qui nous permet de traiter et de valoriser les déchets sur notre bateau restaurant Sicambre, tels que :

- Les déchets organiques, pour être transformés en compost
- Les bouteilles PET
- Le recyclage de nos matières en polystyrène, les cagettes en bois et de retraiter l'huile de friture.

En parallèle, nous avons :

- 1/ Mis en place des cendriers extérieurs** afin de sensibiliser la clientèle et de limiter les mégots qui partent à l'eau. Ces mégots sont récupérés par Eco-Mégot 4 fois par an.
- 2/ Créé une charte fournisseur pour nos achats produits** afin de favoriser la production locale. En effet, nous nous assurons que chaque acteur de notre chaîne d'approvisionnement respecte nos standards éthiques et privilégions les circuits courts.
- 3/ Diminué les impressions papiers** notamment avec la numérisation des embarquements.
- 4/ Banni les produits de nettoyage toxiques** et privilégié le vinaigre blanc, le savon noir ou des produits sous le logo « Eco Label ».

ET POUR OBJECTIF POUR 2020-2022

ON NE S'ARRÊTE PAS LÀ, ON AIMERAIT :

Faire disparaître TOUTES les bouteilles plastiques en salle.

Un projet de filtration, gazéification et réfrigération de l'eau du bateau est en cours.



QUELQUES CHIFFRES

Résultat de la collaboration avec Les Détritivores en 2019

1,2 tonnes

DE COMPOST DISTRIBUÉ

1,6 tonnes

DE CO2 ÉVITÉ

3,8 tonnes

DE BIODÉCHETS COLLECTÉS

Résultat de la collaboration avec Veolia en 2019, nombre de déchets collectés

29,18 tonnes

DE DÉCHETS INDUSTRIELS

+

4,96 tonnes

DE CARTONS

+

4,5 tonnes

DE VERRE



*laissez-vous
guider*



LES PRESTATIONS SUR LE SICAMBRE



Ici, on vous invite au voyage.
Un voyage au fil de l'eau, une échappée culinaire,
une promenade où le temps s'arrête.

Déjeuner, dîner ou soirée festive,
'Bordeaux River Cruise' se charge de l'organisation
de votre événement **'clé en main'**.

Nos équipes s'occupent de tout : un chef
de projet vous conseille pour concrétiser
ce que vous avez imaginé, et sur l'eau, l'équipage
met un point d'honneur au bon déroulement
de votre prestation.

DÉJEUNER-CROISIÈRE



- 12h00** Embarquement à bord du **SICAMBRE** au ponton *Bordeaux River Cruise*, situé quai des Chartrons (en face du Café Ibaïa).
- 12h30** Départ pour une **croisière de 2h00 sur la Garonne**, le long des quais et façades UNESCO de Bordeaux : vous longerez le Pont de Pierre, passerez sous le Pont Chaban Delmas, puis devant la Cité du Vin avant de franchir le Pont d'Aquitaine. Service de **restauration géré par notre Chef et sa brigade** travaillant à bord :
- Format Cocktail du bout des doigts
- ou**
- Repas assis avec menu
 - Forfait boissons : 3 formules au choix
- 14h30** Fin de la navigation, retour à quai.
- 15h00** Débarquement des passagers au ponton *Bordeaux River Cruise*.

EXEMPLE

Un déjeuner-croisière pour 100 pers. en salle principale avec :

- cocktail 'Pibale'
- forfait '3 couleurs'

6 400€ TTC
(5 818,18€ HT) soit

64€
TTC/pers.

Location de salle* (croisière et personnel navigant inclus)	
Salle du pont supérieur - Jusqu'à 60 pers. max.	1 000€ TTC (909,09€ HT)
Salle du pont principal - Jusqu'à 150 pers. max.	1 800€ TTC (1 636,36€ HT)
Privatisation totale - Jusqu'à 250 pers. max.	2 700€ TTC (2 454,54€ HT)



Apéritif (en option)	
Apéritif composé de 4 amuse-bouches + 2 verres de vin	16€ TTC/pers. (14,54€ HT)
Coupe de Champagne	9€ TTC/pers. (8,18€ HT)
Déjeuner au choix	
Cocktail du bout des doigts 'Pibale'	32€ TTC/pers. (29,09€ HT)
Cocktail du bout des doigts 'Côte Ouest'	45€ TTC/pers. (40,91€ HT)
Menu assis 'Garonne'	35€ TTC/pers. (31,81€ HT)
Menu assis 'Estuaire'	49€ TTC/pers. (44,54€ HT)
Forfait boissons au choix	
'3 couleurs' (1 bout. de vin pour 3 pers., eau plate, softs, café/thé)	14€ TTC/pers. (12,72€ HT)
'Découverte des appellations' (1 bout. de vin pour 3 pers., eaux, softs, café/thé)	19€ TTC/pers. (17,27€ HT)
Forfait 'Grands Crus' (1 bout. de vin pour 3 pers., eaux, softs, café/thé)	39€ TTC/pers. (35,45€ HT)

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

DÎNER-CROISIÈRE



- 20h00** Embarquement à bord du **SICAMBRE** au ponton *Bordeaux River Cruise*, situé quai des Chartrons (en face du Café Ibaïa).
- 20h30** Départ pour une **croisière de 2h00 sur la Garonne**, le long des quais et façades UNESCO de Bordeaux : vous longerez le Pont de Pierre, passerez sous le Pont Chaban Delmas, puis devant la Cité du Vin avant de franchir le Pont d'Aquitaine. Service de **restauration géré par notre Chef et sa brigade** travaillant à bord :
- Format Cocktail du bout des doigts
- ou**
- Repas assis avec menu
 - Forfait boissons : 3 formules au choix
- 22h30** Fin de la navigation, retour à quai.
- 23h00** Débarquement des passagers au ponton *Bordeaux River Cruise*.

EXEMPLE

Un dîner-croisière pour 100 pers. en salle principale avec :

- cocktail 'Pibale'
- forfait '3 couleurs'

6 800€ TTC
(6 181,82€ HT) soit

68€
TTC/pers.

Location de salle* (croisière et personnel navigant inclus)	
Salle du pont supérieur - Jusqu'à 60 pers. max.	1 200€ TTC (1 090,91€ HT)
Salle du pont principal - Jusqu'à 150 pers. max.	2 200€ TTC (2 000€ HT)
Privatisation totale - Jusqu'à 250 pers. max.	3 300€ TTC (2 727,27€ HT)



Apéritif (en option)	
Apéritif composé de 4 amuse-bouches + 2 verres de vin	16€ TTC/pers. (14,54€ HT)
Coupe de Champagne	9€ TTC/pers. (8,18€ HT)
Dîner au choix	
Cocktail du bout des doigts 'Pibale'	32€ TTC/pers. (29,09€ HT)
Cocktail du bout des doigts 'Côte Ouest'	45€ TTC/pers. (40,91€ HT)
Menu assis 'Garonne'	35€ TTC/pers. (31,81€ HT)
Menu assis 'Estuaire'	49€ TTC/pers. (44,54€ HT)
Forfait boissons au choix	
'3 couleurs' (1 bout. de vin pour 3 pers., eau plate, softs, café/thé)	14€ TTC/pers. (12,72€ HT)
'Découverte des appellations' (1 bout. de vin pour 3 pers., eaux, softs, café/thé)	19€ TTC/pers. (17,27€ HT)
Forfait 'Grands Crus' (1 bout. de vin pour 3 pers., eaux, softs, café/thé)	39€ TTC/pers. (35,45€ HT)

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

SOIRÉE FESTIVE



- 20h00** • Embarquement à bord du **SICAMBRE** au ponton *Bordeaux River Cruise*, situé quai des Chartrons (en face du Café Ibaïa).
- 20h30** Départ pour une **croisière de 2h00 sur la Garonne**, le long des quais et façades UNESCO de Bordeaux : vous longerez le Pont de Pierre, passerez sous le Pont Chaban Delmas, puis devant la Cité du Vin avant de franchir le Pont d'Aquitaine. Service de **restauration géré par notre Chef et sa brigade** travaillant à bord :
- Format Cocktail du bout des doigts
 - Forfait boissons : 3 formules au choix
- 22h30** Fin de la navigation, retour à quai (possibilité de débarquer pour ceux qui le souhaitent). Poursuite de la soirée gérée par nos soins :
- Animation musicale : DJ, Trio Jazz ou Duo Bossa Nova
 - Agent(s) de sécurité obligatoire(s)
 - Forfait boissons : 3 formules au choix.
- 01h00*** • Débarquement des passagers au ponton *Bordeaux River Cruise*.

 LE BATEAU-RESTAURANT LE SICAMBRE POURRA ÊTRE PRIVATISÉ **JUSQU'À 3 HEURES**, POUR DES SOIRÉES PLUS FESTIVES AU FIL DE L'EAU !

EXEMPLE

Un soirée festive pour 100 pers. en salle principale avec :

- cocktail 'Pibale'
- forfait '3 couleurs'
- prestation DJ
- 2 agents de sécurité
- formule 'Marnage'

9 710€ TTC
(8 827,27€ HT) soit

97€
TTC/pers.



Location de salle* (croisière et personnel navigant inclus)	
Salle du pont supérieur - Jusqu'à 60 pers. max.	1 500€ TTC (1 363,64€ HT)
Salle du pont principal - Jusqu'à 150 pers. max.	2 500€ TTC (2 272,73€ HT)
Privatisation totale - Jusqu'à 250 pers. max.	3 900€ TTC (3 545,45€ HT)



Apéritif (en option)	
Apéritif composé de 4 amuse-bouches + 2 verres de vin	16€ TTC/pers. (14,54€ HT)
Coupe de Champagne	9€ TTC/pers. (8,18€ HT)
Dîner au choix	
Cocktail du bout des doigts 'Pibale'	32€ TTC/pers. (29,09€ HT)
Cocktail du bout des doigts 'Côte Ouest'	45€ TTC/pers. (40,91€ HT)
Forfait boissons au choix servi au cours du repas	
'3 couleurs' (1 bout. de vin pour 3 pers., eau plate, softs, café/thé)	14€ TTC/pers. (12,72€ HT)
'Découverte des appellations' (1 bout. de vin pour 3 pers., eaux, softs, café/thé)	19€ TTC/pers. (17,27€ HT)
Forfait 'Grands Crus' (1 bout. de vin pour 3 pers., eaux, softs, café/thé)	39€ TTC/pers. (35,45€ HT)



Forfait boissons au choix après le repas (23h/01h)	
Formule 'Marée' (1 consommation par pers.)	6€ TTC/pers. (5,45€ HT)
Formule 'Marnage' (3 consommations par pers. + softs)	14€ TTC/pers. (12,72€ HT)
Formule 'Mascaret' (3 consommations par pers. + softs)	19€ TTC/pers. (17,27€ HT)
Sécurité à bord (obligatoire)	
Agent de sécurité - 1 pour 50 pers. (22h30/01h30)	155€ TTC par agent (140,91€ HT)
Animation musicale	
Prestation DJ (sonorisation et mise en lumière incluses)	900€ TTC (818,18€ HT)
Trio Jazz	1 300€ TTC (1 181,82€ HT)
Duo Bossa Nova	1 050€ TTC (954,54€ HT)

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



*un chef
et sa brigade
à bord*

LA CUISINE SUR LE SICAMBRE



C'est sous vos pieds, en cale du bateau,
que **le Chef et sa Brigade** s'animent en cuisine.

Des **produits frais et de saison** sont travaillés ici
afin de vous garantir une expérience gourmande
en cohérence avec les valeurs du Sud-Ouest.

Sur le pont, l'équipe en salle vous accueille,
vous accompagne, et partage avec vous
leurs connaissances du fleuve
et de ses rives.

COCKTAILS 'DU BOUT DES DOIGTS'



Au cours de la croisière, des suites de mets vous seront proposées sur buffets. Plusieurs entrées, plats, fromages et desserts vous seront présentés. 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...



32€
par pers.

FORMULE PIBALE

Pièces froides*

- Velouté de saison
- Sucrines au chèvre frais
- Grenier médocain
- Carpaccio de mulot
- Wrap de légumes
- Verrine de légumes au pesto

Pièces chaudes*

- Beignet de carottes au parmesan
- Parmentier de canard
- Joue de bœuf

Sélection de 2 fromages*

Tomme de Bordeaux &
Tomme Girondine au Mélilot

Desserts*

2 desserts du moment



45€
par pers.

FORMULE CÔTE OUEST

Pièces froides*

- Velouté de saison
- Toast de foie gras
- Huitres de Marenne ou du Banc d'Arguin
- Carpaccio de mulot
- Verrine de légumes au pesto

Pièces chaudes*

- Asperges gratinées au parmesan
- Accras de morue
- Beignet de carotte au parmesan
- Mini burger de canard
- Samoussa de légumes
- Brandade d'esturgeon et patate douce

Sélection de 3 fromages*

Tomme de Bordeaux &
Tomme Girondine au Mélilot, Zelu
Koloria

Desserts*

3 desserts du moment



35€
par pers.

MENU GARONNE

Entrée du jour*

Pressé de piquillos au chèvre frais/
Bavarois d'asperges/Tartare de
tomates et moules à l'escabèche/
Ratatouille froide du moment, pesto
fenouil et crumble de parmesan...

Plat au choix (viande ou poisson) servi à l'assiette*

Filet de canette rôtie et son chutney
poivron cerise/Bar sauce vierge et
polenta à la tomate/Blanquette de
l'estuaire en deux poissons et petits
pois à la française...

Dessert au choix*

Tarte citron vert basilic/Crumble
de prune, amande et panna cotta à
l'orgeat/Fraisier rhubarbe en verrine/
Ardoise gourmande...



49€
par pers.

MENU ESTUAIRE

Entrée du jour*

Pot au feu de foie gras au
pamplemousse/Poêlée de
champignons de saison et son œuf
à l'écume persillade/Tataki de thon
et ses fruits frais...

Plat au choix (viande ou poisson) servi à l'assiette*

Souris d'agneau, sirop au vin et sa
gaufre de pommes de terre/Maigre
fumé aux aiguilles de pin/Pavé de
veau en croûte d'herbes/Magret de
canard aux coings...

Dessert au choix*

Cheesecake citron vert, crème
d'avocat et ses fruits rouges/Trio
Chocolat-Caramel-Cacahuètes/Pêche
pôchée à la verveine/Nougat glacé
aux fruit rouges...

MENUS SUR TABLE



A travers son service de restauration, la compagnie 'Bordeaux River Cruise' a 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.

*Nos cocktails comportent 18 à 20 pièces par personne.

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

FORFAITS BOISSONS

(pendant le repas)

14€
par pers.

FORFAIT " 3 COULEURS "

1 coupe apéritive Lillet Tonic

1 bouteille pour 3 personnes

- Rosé de Lariveau, 2019
Canon Fronsac
- Château Grand Renard, 2019 (AB)
Blaye Côtes de Bordeaux
- Château Tour des Graves, 2017
Côtes de Bourg



Eau plate et gazeuse Abatilles
Soft
Café/Thé

19€
par pers.

FORFAIT " DÉCOUVERTE DES APPELLATIONS "

1 coupe apéritive Lillet Tonic

1 bouteille pour 3 personnes

- Château Peyreblanque, 2019
Graves
- Château Lafont-Menaut, 2017
Pessac-Léognan
- Château Carmes de Rieussec, 2013
Sauternes



Eau plate et gazeuse Abatilles
Soft
Café/Thé

39€
par pers.

FORFAIT " GRANDS CRUS "

1 coupe Crémant de Bordeaux

1 bouteille pour 3 personnes

- Château Carbonnieux Blanc, 2016
Grand Cru classé de Graves
- Château Fleur Cardinal, 2010
Saint-Emilion Grand Cru classé
- Château Guiraud, 2005
Sauternes



Eau plate et gazeuse Abatilles
Soft
Café/Thé

BOISSONS SOIRÉE FESTIVE

(de 23h00 à 01h00)

6€
par pers.

FORMULE " MARÉE "

1 consommation par pers. parmi

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

14€
par pers.

FORMULE " MARNAGE "

3 consommations par pers. parmi

- Vin (rouge, blanc, rosé)
- Bière
- Get 27
- Soft

19€
par pers.

FORMULE " MASCARET "

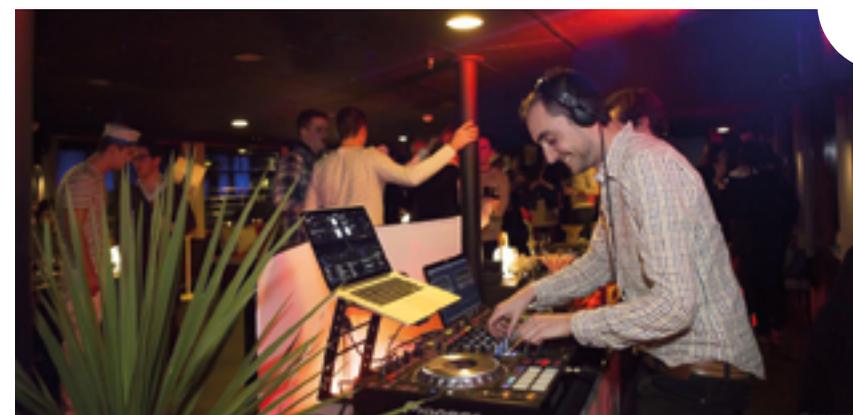
3 consommations par pers. parmi

- Vin (rouge, blanc, rosé)
- Bière
- Rhum
- Vodka
- Whisky
- Gin
- Get 27
- Mojito
- Soft

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



LES ESPACES ÉTANT
MODULABLES,
DE NOMBREUSES
OPTIONS D'ANIMATIONS
SONT POSSIBLES.
[CONTACTEZ-NOUS](#)



à votre service



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. En raison des commandes effectuées par notre Chef auprès de ses fournisseurs, le nombre communiqué ne pourra plus être modifié.



CONDITIONS DE RÉGLEMENT

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 la facture de solde.
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 manifestation allant au delà de 23h.



DEMANDE DE DEVIS

Pour toute demande de devis, n'hésitez pas à contacter notre service 'Réceptions Privées'.
Notre compagnie s'adapte à vos envies en vous proposant un événement unique '**clé en main**'.
05 56 39 27 66 - groupes@bordeaux-river-cruise.com



1

La cité du Vin

Inaugurée en juin 2016, la Cité du Vin a pour ambition de symboliser le statut de capitale internationale du vin de Bordeaux. Le concept, à mi-chemin entre le musée et le parc à thème, propose une découverte ludique et interactive de l'ensemble des vignobles et de l'histoire des civilisations du vin. La visite se clôture bien entendu par une dégustation à 35 m de hauteur au-dessus de la Garonne !



1

Le pont d'Aquitaine

Fermant la rocade bordelaise au nord, ce pont fut construit entre 1961 et 1967 sous l'impulsion de Jacques Chaban-Delmas. Situé sur l'axe autoroutier qui relie Paris à l'Espagne, il permet ainsi chaque jour le passage de plus de 100 000 véhicules à 53 m au-dessus des eaux blondes de la Garonne. Le pont d'Aquitaine est le premier pont rencontré par les navires ralliant Bordeaux depuis l'océan Atlantique.

2

Les hangars



Derniers témoins des activités portuaires industrielles et commerciales du port de la Lune, ces anciens hangars ont été réaménagés en 2004 et abritent désormais le Quai des Marques (boutiques de marques à prix discount) ainsi que des restaurants, des parkings, une école de commerce, un espace événementiel, un musée des sciences et quelques bureaux.

3

La place des Quinconces



Elle doit son nom aux arbres plantés à l'origine en quinconces le long des façades. La place fut aménagée au XIX^e siècle sur l'emplacement du Château Trompette, édifié par Charles VII à l'issue de la Guerre de Cent ans. Cette forteresse avait pour but de défendre l'accès maritime de la ville, mais aussi de contrôler les bordelais fidèles à l'Angleterre, combattants aux côtés des armées anglaises pendant le conflit.

de Cent ans. Cette forteresse avait pour but de défendre l'accès maritime de la ville, mais aussi de contrôler les bordelais fidèles à l'Angleterre, combattants aux côtés des armées anglaises pendant le conflit.

4



La place de la Bourse

Ancienne place Royale de la ville, la place de la Bourse fut aménagée entre 1730 et 1755 sur l'emplacement des anciens remparts de la ville. À l'avant de la place se trouve le Miroir d'eau, avec ses jeux de brumes et de reflets aquatiques, il s'agit de la plus grande fontaine de ce type au monde.

2

Le pont Chaban Delmas

Plus haut pont levant d'Europe, le pont Jacques Chaban-Delmas fonctionne comme un monte-charge. Cette impressionnante manœuvre est effectuée en seulement 11 mn et permet le passage des bateaux à voile et des grands paquebots de croisière maritime.



3

Le pont de pierre

Inauguré en 1822, il s'agit du tout premier pont construit à Bordeaux. En 1808, Napoléon Bonaparte ne parvient pas à faire franchir le fleuve à ses troupes qui restent bloquées sur la rive droite et arrivent en Espagne au compte-gouttes. Le pont sera donc construit sur ordre de l'empereur, dotant la ville d'un franchissement du fleuve qui restera payant jusqu'en 1863.

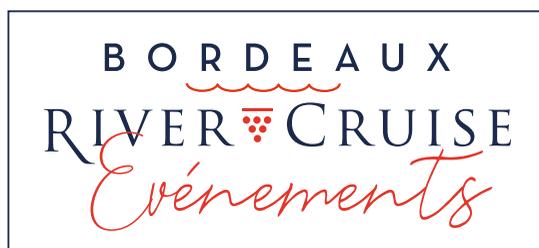


5

La porte Cailhau

Elle est l'un des rares vestiges des fortifications de la ville. Érigée à la fin du xve siècle, elle ouvre aujourd'hui sur la place du Palais où s'élevait du XI^e au XIX^e siècle le palais de l'Ombrière, successivement résidence des Ducs d'Aquitaine et siège du Parlement de Guyenne.





VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS

Charlotte LAURENT

Responsable commerciale

groupes@bordeaux-river-cruise.com

Tél : 05 33 09 08 48



Pauline DAUVERGNE

Chef de projet événementiel

groupes@bordeaux-river-cruise.com

Tél : 05 33 09 08 47

croisiere-bordeaux.com

Nos partenaires :

