



BORDEAUX

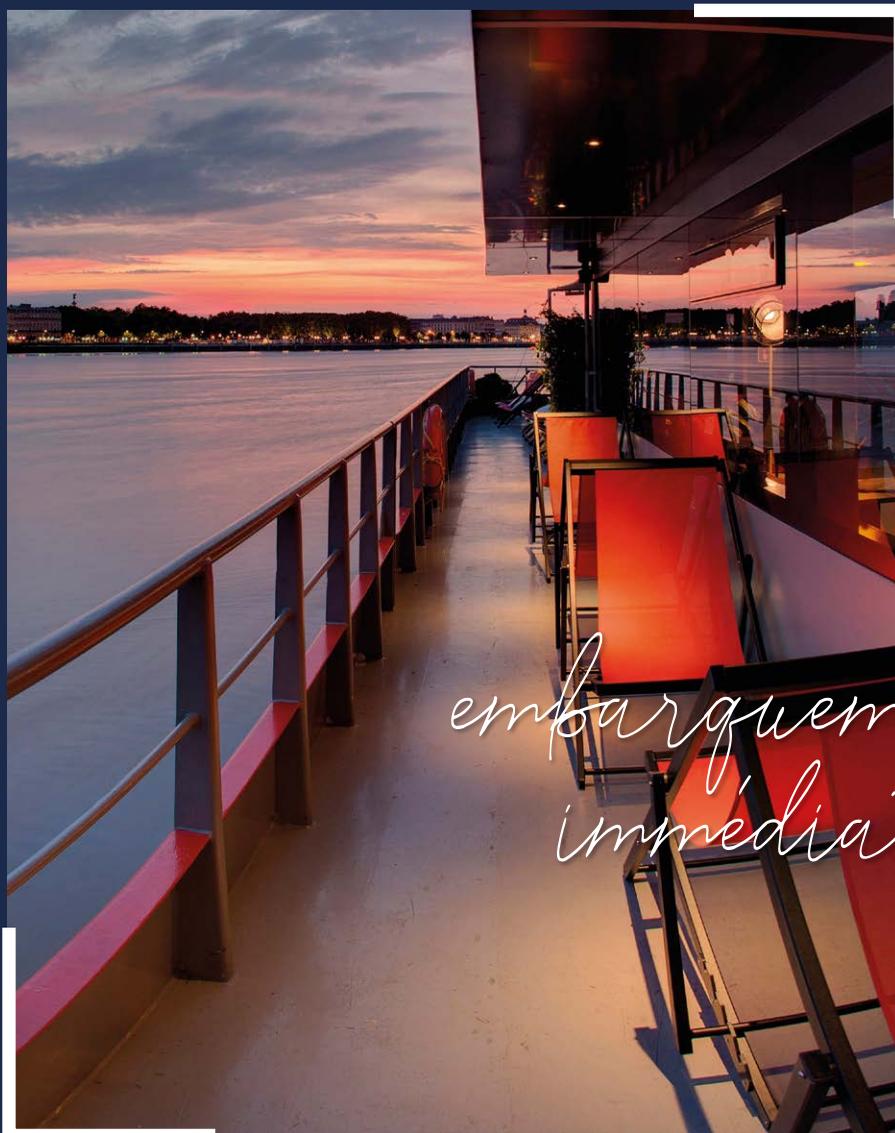
RIVER CRUISE
Événements

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.



SAISON 2019



*embarquement
immédiat*

EMBARQUEZ SUR LE SICAMBRE

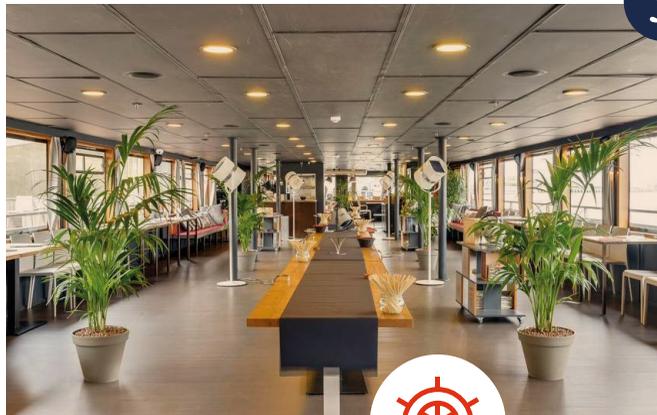


Pour vos événements professionnels ou privés,
la compagnie **'Bordeaux River Cruise'**
vous propose d'embarquer à bord de son
bateau-restaurant **SICAMBRE**.

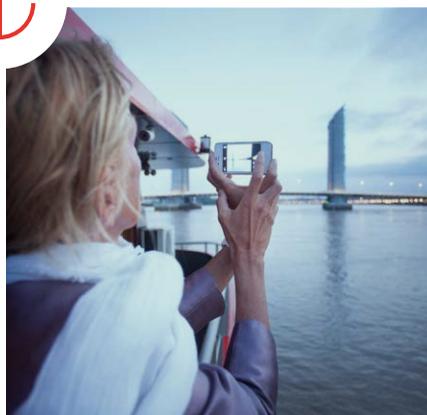
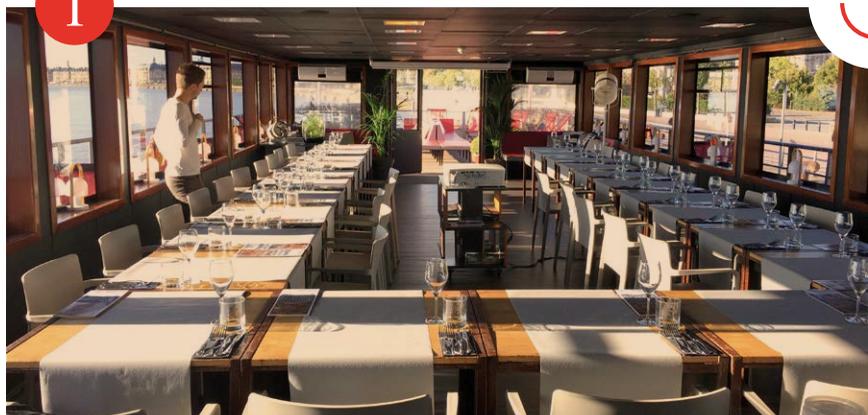
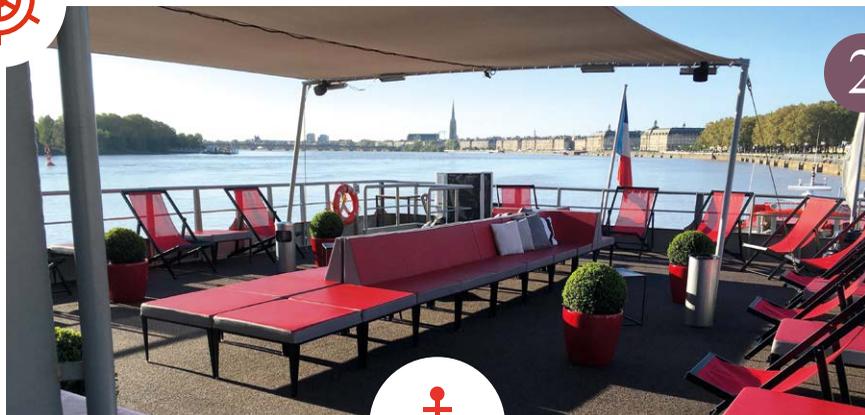
Idéalement situé en centre-ville, nous vous invitons
à découvrir Bordeaux autrement en privatisation
partielle ou totale, au cours d'une croisière unique
de deux heures le long du port de la lune et
des façades UNESCO...



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.



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



LES ESPACES



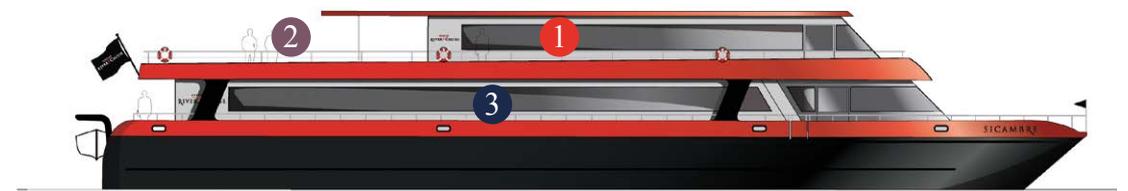
	DEBOUT formule cocktail	ASSIS formule repas	ASSIS séminaire conférence	ASSIS séminaire prés. en U
1 Salle VIP (pont supérieur)	60 pers.	50 pers.	50 pers.	27 pers.
3 Salle principale (pont inférieur)	150 pers.	120 pers.	100 pers.	50 pers.
1 + 2 + 3 Privatisation totale (2 salles et 2 terrasses)	250 pers.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

- récupération des déchets organiques pour transformation en compost
- les bouteilles PET
- récupération des matières en polystyrène et des cagettes en bois
- récupération de 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/ Bannis les produits de nettoyage toxiques** et privilégié le vinaigre blanc et le savon noir ou des produits sous le logo « Eco Label »

OBJECTIF POUR 2019-2020

On ne s'arrête pas là, on aimerait :

Faire disparaître TOUTES les bouteilles plastiques en salle.

Mettre en place la filtration, gazéification et réfrigération de l'eau du bateau : un projet est déjà en cours.



QUELQUES CHIFFRES

Résultat de la collaboration avec **Les Détritivores** en 2018

1,2 tonnes

DE COMPOST DISTRIBUÉ

1,6 tonnes

DE CO2 ÉVITÉ

3,8 tonnes

DE BIODÉCHETS COLLECTÉS

Résultat de la collaboration avec **Véolia** en 2018, 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*.

E X E M P L E

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

- cocktail 'Culs Noirs'
- forfait 'Découverte des appellations'

6 800€TTC
(6 181,81€ HT) soit

68€

TTC/pers.

Location de salle* (<i>croisière et personnel naviguant inclus</i>)	
Salle VIP (pont supérieur) - Jusqu'à 60 pers. max.	1 000€ TTC (909,09€ HT)
Salle Principale (pont inférieur) - 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 (<i>en option</i>)	
Apéritif composé de 6 amuse-bouches + 2 verres de vin	18€ TTC/pers. (16,36€ HT)
Coupe de Champagne	9€ TTC/pers. (8,18€ HT)
Déjeuner au choix	
Cocktail du bout des doigts 'Culs Noirs'	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'	50€ TTC/pers. (45,45€ HT)
Forfait boissons au choix	
'3 couleurs' (1 bout. de vin pour 3 pers., eau plate, softs, café/thé)	12€ TTC/pers. (10,90€ HT)
'Découverte des appellations' (1 bout. de vin pour 3 pers., eaux, softs, café/thé)	18€ TTC/pers. (16,36€ HT)
Forfait 'Grands Crus' (1 bout. de vin pour 3 pers., eaux, softs, café/thé)	38€ TTC/pers. (34,54€ 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*.

E X E M P L E

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

- cocktail 'Culs Noirs'
- forfait 'Découverte des appellations'

7 100€TTC
(6 454,54€ HT) soit

71€

TTC/pers.

Location de salle* (<i>croisière et personnel naviguant inclus</i>)	
Salle VIP (pont supérieur) - Jusqu'à 60 pers. max.	1 100€ TTC (1 000€ HT)
Salle Principale (pont inférieur) - Jusqu'à 150 pers. max.	2 100€ TTC (1 909,09€ HT)
Privatisation totale - Jusqu'à 250 pers. max.	3 250€ TTC (2 954,54€ HT)



Apéritif (<i>en option</i>)	
Apéritif composé de 6 amuse-bouches + 2 verres de vin	18€ TTC/pers. (16,36€ HT)
Coupe de Champagne	9€ TTC/pers. (8,18€ HT)
Dîner au choix	
Cocktail du bout des doigts 'Culs Noirs'	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'	50€ TTC/pers. (45,45€ HT)
Forfait boissons au choix	
'3 couleurs' (1 bout. de vin pour 3 pers., eau plate, softs, café/thé)	12€ TTC/pers. (10,90€ HT)
'Découverte des appellations' (1 bout. de vin pour 3 pers., eaux, softs, café/thé)	18€ TTC/pers. (16,36€ HT)
Forfait 'Grands Crus' (1 bout. de vin pour 3 pers., eaux, softs, café/thé)	38€ TTC/pers. (34,54€ 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**.



NOUVEAUTÉ 2019

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 'Culs Noirs'
- forfait '3 couleurs'
- prestation DJ
- 2 agents de sécurité
- formule 'Marnage'

9 410€ TTC
(8 554,54€ HT) soit

94€
TTC/pers.



Location de salle* (croisière et personnel naviguant inclus)	
Salle VIP (pont supérieur) - Jusqu'à 60 pers. max.	1 400€ TTC (1 272,72€ HT)
Salle Principale (pont inférieur) - Jusqu'à 150 pers. max.	2 400€ TTC (2 181,81€ HT)
Privatisation totale - Jusqu'à 250 pers. max.	3 800€ TTC (3 454,54€ HT)



Apéritif (en option)

Apéritif composé de 6 amuse-bouches + 2 verres de vin	18€ TTC/pers. (16,36€ HT)
Coupe de Champagne	9€ TTC/pers. (8,18€ HT)

Dîner au choix

Cocktail du bout des doigts 'Culs Noirs'	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)	12€ TTC/pers. (10,90€ HT)
'Découverte des appellations' (1 bout. de vin pour 3 pers., eaux, softs, café/thé)	18€ TTC/pers. (16,36€ HT)
Forfait 'Grands Crus' (1 bout. de vin pour 3 pers., eaux, softs, café/thé)	38€ TTC/pers. (34,54€ HT)



Forfait boissons au choix après le repas (23h/01h)

Formule 'Marée basse' (1 consommation par pers./Voir détail page 16)	6€ TTC/pers. (5,45€ HT)
Formule 'Marnage' (4 consommations par pers./Voir détail page 16)	14€ TTC/pers. (12,72€ HT)
Formule 'Marée Haute' (4 consommations par pers./Voir détail page 16)	19€ TTC/pers. (17,27€ HT)

Sécurité à bord (obligatoire)

Agent de sécurité - 1 pour 50 pers. (22h30/01h00)	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 CULS NOIRS

Verre d'accueil*
'Gin Fizz'

Pièces froides*

- Velouté de fruits ou légumes de saison
- Sucrine au chèvre frais
 - Grenier Médocain
- Carpaccio de mule de l'estuaire

Pièces chaudes*

- Beignets d'épinards au parmesan
 - Parmentier de canard
 - Joue de boeuf braisée
 - Tartare de légumes
 - Wrap de légumes

Sélection de 2 fromages*

Tomme de Bordeaux &
Tomme Girondine au Mélilot

Desserts*

2 desserts du moment



45€
par pers.

FORMULE CÔTE OUEST

Verre d'accueil*
Soupe de Crémant de Bordeaux

Pièces froides*

- 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
 - Carpaccio de canard
 - Ratatouille de légumes

Pièces chaudes*

- Asperges gratinées au parmesan
 - Burger de canard au pesto
 - Brandade de Haddock et sa purée de patates douces
 - Accras de morue

Sélection de 3 fromages*

Tomme de Bordeaux &
Tomme Girondine au Mélilot, Zelu
Koloria

Desserts*

3 desserts du moment



35€
par pers.

MENU GARONNE

Verre d'accueil
'Gin Fizz'

Entrée du jour*

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

Plat du jour servi en cocotte à partager*

Filet de canette rôtie et son chutney
poivron cerise/Sanglier et purée de
potimarron/Blanquette de l'estuaire
en deux poissons et petits pois à la
française...

Dessert du jour*

Tartelette au potiron et sa julienne
de pommes/Crumble de prune,
amande et panna cotta à l'orgeat/
Fraisier rhubarbe en verrine...



50€
par pers.

MENU ESTUAIRE

Verre d'accueil
Soupe de Crémant de Bordeaux

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/Filet de
canette sauce épine vinette, crème
de maïs et maïs soufflé au piment
d'espelette/Maigre clouté au chorizo
et écrasé de pommes de terre aux
olives...

Dessert du jour*

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

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.

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

FORFAITS BOISSONS

(pendant le repas)

12€
par pers.

FORFAIT " 3 COULEURS "

1 bouteille pour 3 personnes

- Rosé de Larriveau, 2018
Vin de France
- Château Grand Renard, 2017 (AB)
Blaye Côtes de Bordeaux
- Château Cru Godard, 2016 (AB)
Francs Côtes de Bordeaux



Eau plate
Soft
Café/Thé

18€
par pers.

FORFAIT " DÉCOUVERTE DES APPELLATIONS "

1 bouteille pour 3 personnes

- Château Peyreblanque, 2016
Graves
- Château Lafont-Menaut, 2016
Pessac-Léognan
- Château Coutet, 2014 (AB)
Saint-Emilion Grand Cru



Eau plate
Eau gazeuse
Soft
Café/Thé

38€
par pers.

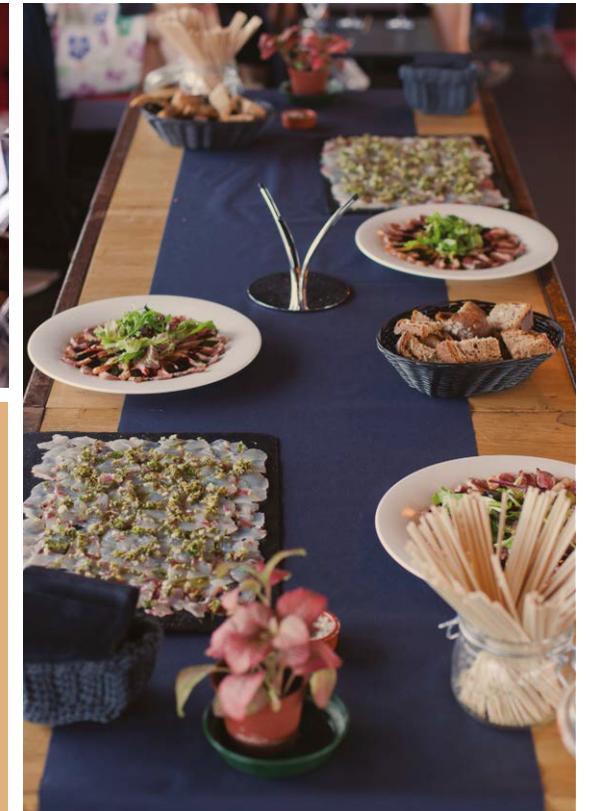
FORFAIT " GRANDS CRUS "

1 bouteille pour 3 personnes

- Château Carbonnieux Blanc, 2014
Grand Cru classé de Graves
- Château La Dominique, 2010
Saint-Emilion Grand Cru classé
- Château Rozan Gassies, 2010
Margaux Grand Cru classé 1855



Eau plate
Eau gazeuse Abatilles
Soft
Café/Thé



LES ESPACES ÉTANT
MODULABLES,
DE NOMBREUSES
OPTIONS D'ANIMATIONS
SONT POSSIBLES.

[CONTACTEZ-NOUS](#)



BOISSONS SOIRÉE FESTIVE

(de 23h00 à 01h00)

6€
par pers.

FORMULE " MARÉE BASSE "

1 consommation par pers. parmi

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

14€
par pers.

FORMULE " MARNAGE "

4 consommations par pers. parmi

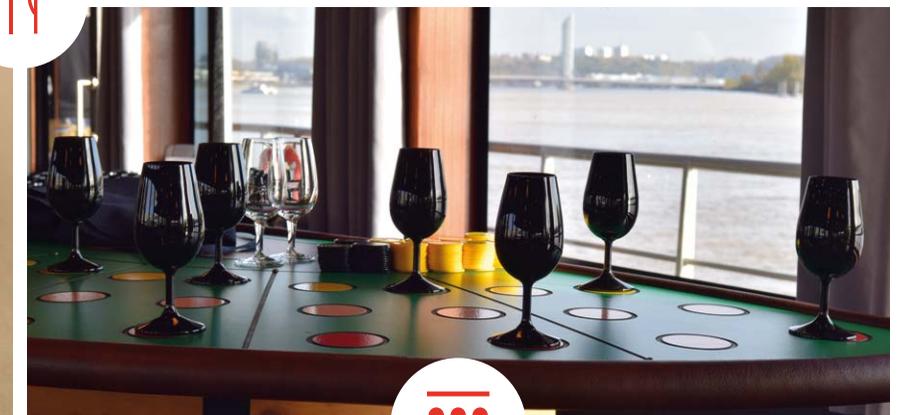
- Vin (rouge, blanc, rosé)
- Bière
- Get 27
- Soft

19€
par pers.

FORMULE " MARÉE HAUTE "

4 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.

à votre service



| LA RÉSERVATION SUR LE SICAMBRE



FRAIS DE DOSSIER

Sur chaque commande des frais de dossier s'appliquent : ils correspondent à la rémunération et au temps passé par notre 'Service Réceptions Privées' sur votre projet, notamment à la coordination des différents services (équipage bateaux/équipe de restauration/prestataires externes si demandés).

Ils varient entre 50€ et 200€ TTC, selon le type de projet : le montant exact sera précisé sur le devis demandé.

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.

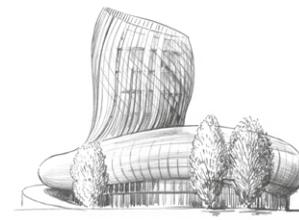
DEMANDE DE DEVIS

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



visite guidée



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

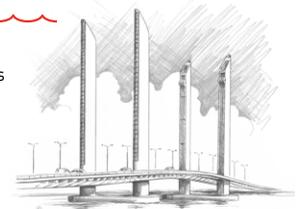
Les hangars



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.

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

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.

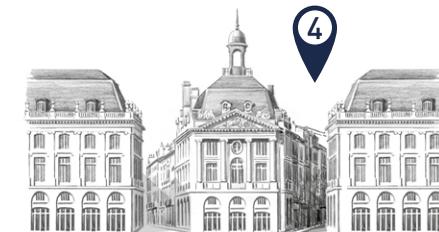
3

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.

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.

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

Laura MARCHOUX

Responsable commerciale réceptions privées

groupes@bordeaux-river-cruise.com

Tél : 05 33 09 08 47



Pauline DAUVERGNE

Chef de projet événementiel

groupes@bordeaux-river-cruise.com

Tél : 05 33 09 08 48

seminaires-bordeaux.com

Nos partenaires :

