

« Cuisine en Seine »

Concoctez un délicieux menu au fil de l'eau !

*Gourmets, curieux et épicuriens, venez assouvir votre appétit de connaissances culinaires en goûtant à nos **COURS DE CUISINE...***

*A bord d'une péniche, prenez les commandes de votre soirée en élaborant un menu digne d'un grand Chef que vous dégusterez lors d'une **CROISIERE DANS PARIS.***



Déroulé type :

Accueil de vos invités
Cocktail d'accueil et départ en croisière
Elaboration du menu accompagné d'un grand Chef
Dégustation du menu
Retour à quai et fin de soirée

NOS BATEAUX

Péniche Rive Gauche (cours de cuisine de 10 à 25 personnes)

Le **RIVE-GAUCHE** est un bateau panoramique idéal pour vos réceptions. Entièrement vitré, climatisé, il peut accueillir jusqu'à 45 personnes en déjeuner ou en dîner assis et une cinquantaine de convives pour un cocktail.

Si vous optez pour une location à quai, vous profiterez également de notre terrasse attenante au bateau d'une surface de 100m² où vous pourrez organiser à loisir, apéritif, barbecue, etc... Si vous souhaitez la privatisation du **RIVE-GAUCHE** en croisière, nous vous proposons de découvrir Paris et de partir pour 3 heures de croisière sur la Seine.



Péniche Ivoire (cours de cuisine de 25 à 50 personnes)

Anciennement le Compiègne, **L'IVOIRE** accueille vos invités dans son ambiance cosy pour vos réunions de travail ou réceptions. Son salon panoramique et son pont soleil vous permettront de profiter de la richesse de la vue tout au long de votre croisière.



L'ATELIER CUISINE

Cocktail d'accueil (30 minutes)

Eau plate, eau pétillante, jus. Remise de tabliers et toques aux participants.

Atelier cuisine (2heures)

Le groupe est divisé en trois équipes (entrée, plat, dessert) réparties sur trois postes de travail comprenant les denrées, le matériel nécessaire à l'élaboration de la recette et une fiche technique explicative. Les chefs passent de postes en postes pour donner leurs conseils.

Apéritif cocktail (30 minutes)

Le premier groupe ayant fini suit une formation rapide sur trois cocktails (gin fizz, daikiri, honey moon) afin de pouvoir organiser un apéritif avec le reste du groupe. Pendant cet apéritif seront servis des petits feuilletés (saucisse, fromage) préparés pendant le cours.

Dégustation du menu (2 heures)

Le Menu du moment



Entrée

Tartare de saumon, pomme granny smith au gingembre et navette de sucrine au raifort

Ou

Samossa de volaille à la coriandre, guacamole et mousse de curry



Plat

Suprême de pintade sauce liqueuse de fruits rouges, clafoutis de légumes aux accents du sud

Ou

Courgette boule farcie au confit de canard et pignon de pin, petit Paris au magret fumé, jus de viande au cidre



Dessert

Tiramisu au caramel de beurre salé

Ou

Moelleux praliné, quenelle de poire vanillé et crème anglaise williams



GRILLE TARIFAIRE

(Prix par personne comprenant la location du bateau pour 5h, le cours de cuisine, la dégustation, la croisière de 3h dans Paris)

Péniche Rive Gauche en croisière (TVA : 5,5%)

- Du dimanche au jeudi
De 10 à 15 personnes : 190 € HT
De 16 à 20 personnes : 175 € HT
De 21 à 25 personnes : 150 € HT
- Vendredi et samedi
De 10 à 15 personnes : 225 € HT
De 16 à 20 personnes : 195 € HT
De 20 à 25 personnes : 170 € HT

Péniche Rive Gauche à quai (TVA 19,6 %)

- Du dimanche au jeudi
De 10 à 15 personnes : 170 € HT
De 16 à 20 personnes : 150 € HT
De 21 à 25 personnes : 130 € HT
- Vendredi et samedi
De 10 à 15 personnes : 190 € HT
De 16 à 20 personnes : 170 € HT
De 20 à 25 personnes : 150 €



Péniche Ivoire en croisière (TVA : 5,5%)

- De 25 à 30 personnes : 170 € HT
- De 31 à 35 personnes : 160 € HT
- De 36 à 40 personnes : 150 € HT
- De 41 à 45 personnes : 140 € HT
- De 46 à 50 personnes : 130 € HT

A partir de 50 personnes, nous pouvons vous proposer d'autres formules : Atelier cocktail, défi des chefs... etc