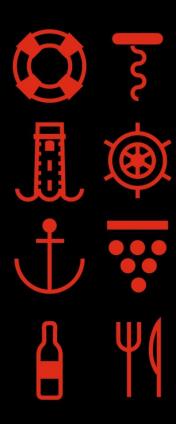


EVÉNEMENTS PRIVÉS AU REFUGE DE PATIRAS



Présentation

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

Découvrez nos outils :

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

En activité depuis décembre 2014

A Bordeaux, notre bateau-restaurant vous propose des espaces modulables sur 2 niveaux, un nouveau 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

Un lieu exceptionnel et atypique, qui fera de votre manifestation un événement unique... Le Site de Patiras est proposé à la belle saison, de Mai à Octobre

√ Notre équipe de restauration

Notre Chef et son équipe vous proposent une cuisine régionale élaborée au gré des saisons, préparée à bord du 'SICAMBRE', ou sur site au REFUGE DE PATIRAS.

✓ **Notre partenaire sur l'estuaire : 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...











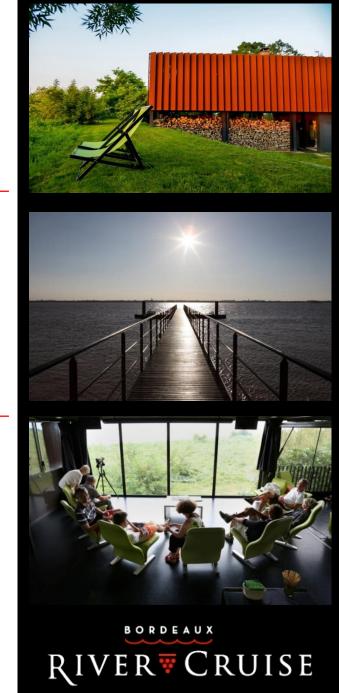


DÉCOUVREZ UN LIEU ATYPIQUE...

Donnez une nouvelle dimension à vos événements dans un lieu insolite...

En 2008, le refuge de Patiras a vu le jour d'après les plans d'architectes bordelais, Virginie Gravière et Olivier Martin. Autrefois maison du gardien du phare, ce véritable gîte de mer est édifié sur pilotis, occulté par des lames d'acier corten sur sa face ouest afin de se protéger des tempêtes. Au cœur de l'estuaire, face à Pauillac, la quiétude de l'île vous incite au repos à l'ombre de l'ancien phare, avant de gravir les 129 marches pour profiter d'un panorama unique sur l'archipel de l'estuaire de la Gironde et les vignobles : Pauillac, Blaye, St Julien...

L'île Patiras est une halte privilégiée, hors du temps, dans un écrin de nature au milieu des eaux blondes du fleuve... Un endroit idéal pour réaliser des événements uniques. Avec sa salle panoramique sur pilotis et sa tente couverte, le lieu et ses équipements permettent des prestations modulables: Dans l'intimité d'un petit groupe ou pour des événements d'envergure...



ESPACES À VOTRE DISPOSITION

La Salle du Refuge

Superficie : 80 m²	
Cocktail (servi debout)	60 pers.
Repas servi assis, à table	40 pers.



ESPACES À VOTRE DISPOSITION

La Salle 'sous la tente'

Superficie : 120 m²	De Juin à Septembre En fonction des conditions météorologiques	
Cocktail (servi debout)	150 pers.	









UNE RESTAURATION ORIGINALE

Votre repas, teinté des couleurs du Sud-Ouest sera préparé sur site, à partir de produits de saison. Cette expérience unique fera voyager vos papilles dans un cadre privilégié...

'Cocktail du bout des doigts'

A l'exemple du mouvement 'fooding', le traiteur Gens d'estuaire a caractérisé son offre dans des concepts de dégustation fluides et ludiques. Cette restauration, 'du bout des doigts', propose, à l'aide de simples piques en bois d'une main, un verre de l'autre, de flâner et goûter à la hauteur de sa curiosité et frugalité, les mets présentés... Ceux-ci, cueillis au plus proche, sont élaborés sur site, afin d'assurer saveurs et typicités...









COCKTAILS 'DU BOUT DES DOIGTS'

Formule 'Culs Noirs' (entrée de gamme)

Verre d'accueil : Une 'Marquise' (Vin blanc, eau pétillante & un secret...)

Velouté de fruits ou légumes de saison (froid ou chaud, en fonction de la saison),

Sucrine au chèvre frais

Gratton bordelais

Carpaccio de mule de l'estuaire

Accras de morue de Bègles

Parmentier de canard Brochettes d'esturgeon

Sélection de 2 fromages : Eclats de Mimolette extra vieille, Ossau Iraty des Pyrénées

Desserts: 2 variétés: Cannelé & dessert du moment (ex: crème brûlée)

Formule 'Côte Ouest' (haut de gamme)

Verre d'accueil : Soupe de Crémant de Bordeaux'

Velouté de fruits ou légumes de saison (froid ou chaud, en fonction de la saison),

Toasts de foie gras & sa gelée de vin rouge

Huîtres

Carpaccio de mule de l'estuaire

Accras de morue de Bègles

Asperges gratinées ou beignets d'épinards au parmesan

Parmentier de canard Brochettes d'esturgeon

**

Sélection de 3 fromages :

Ex : Mimolette extra vieille, Ossau Iraty des Pyrénées, Comté (min. 18 mois)

3 variétés : Cannelé, choux pralinés & crème brûlée à la pistache

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



Une prestation conviviale...
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...





MENU SUR TABLE

Menu 'Estuaire' (haut de gamme)

- Verre d'accueil : 'Soupe de Crémant de Bordeaux'
- Une entrée
- Un plat du jour : Poisson ou viande
- Un dessert

Quelques exemples:

<u>Entrée</u>	Tourte aux champignons du moment et au foie gras, tartare de mule de l'Estuaire, Ravioles de langoustines et son bouillon de légumes
Plat principal Viande ou poisson	Viande: Filet mignon de porc aux noisettes, accompagné d'une purée de potiron et de sa poêlée de champignons, Joue de bœuf confite et sa purée de panais & chips de carottes, etc OU: Poisson, accompagné de légumes de saison Exemples: Pavé d'esturgeon, purée de pommes de terres & poireaux confits, accompagné de sa sauce au vin rouge, Pavé de maigre et sa vinaigrette à la tomate, accompagné de légumes croquants de saison, Blanquette de poissons et son fenouil caramélisé à l'orange
<u>Dessert</u>	Cannelé de Bordeaux à la cerise confite, fondant au chocolat, verrine de fraises marinées, crème brûlée, tartelette au citron meringuée

Le plat principal vous sera communiqué 10/15 jours avant la prestation : Pour les groupes, un plat unique (viande ou poisson) devra être choisi pour l'ensemble des convives

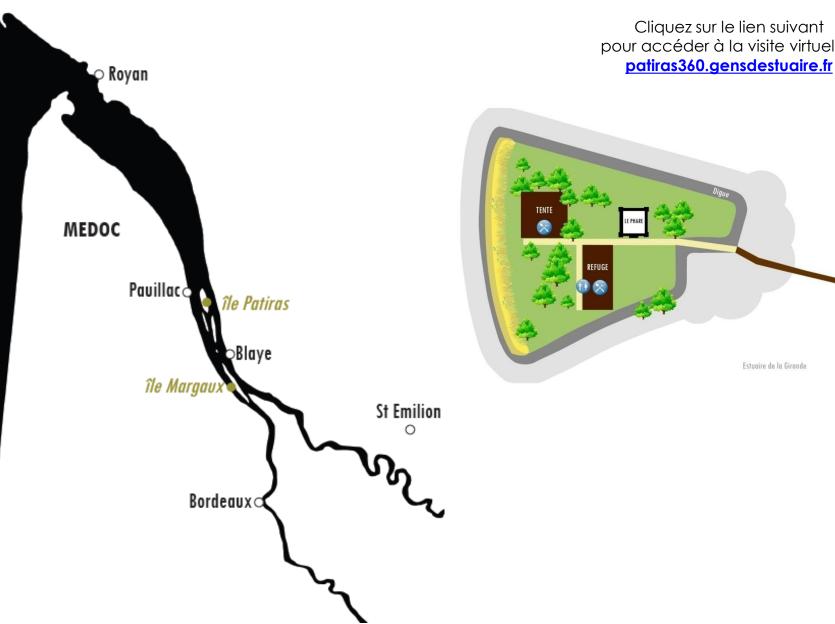


A travers son service de restauration, la compagnie Bordeaux River Cruise a la volonté d'offrir un reflet des produits régionaux dits "de terroir". Ainsi, notre équipe privilégie un approvisionnement de produits frais et sélectionnés pour leur localité proche et de ce fait, liés à la saisonnalité. Toutes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

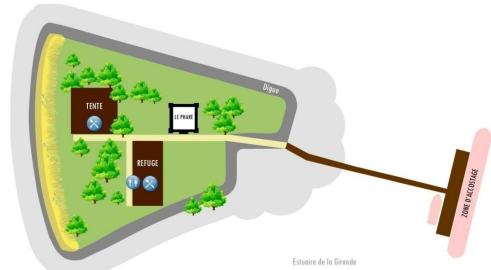




Une île au cœur de l'Estuaire de la Gironde...



pour accéder à la visite virtuelle :



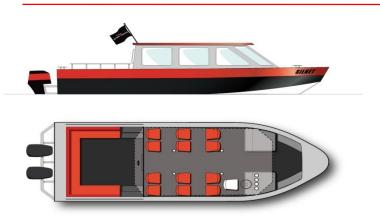
BATEAU SILNET

Une vedette rapide...

Coque alu dessinée pour la vitesse, ce bateau-taxi navigue à 25 nœuds sans contrainte des marées. Notre vedette vous emmènera plus rapidement que la voiture vers les grandes destinations viticoles qui bordent le fleuve : Margaux, Pauillac, Entre-deux-mers, Graves, Sauternes, St Emilion, Blaye, Bourg...

Avec ses 12 places intérieures (et 12 places en extérieur), ce navire offre tout le confort quelque soit la saison...

CAPACITE : **12 passagers maximum** 12 places assises en intérieur & banquettes en terrasse extérieure











BATEAU LA SARDANE

Un bateau dédié à la promenade...

Ce bateau maritime a rejoint la flotte Gens d'Estuaire au printemps 2012.

Coque acier, étrave profilée : ce navire a tout pour affronter la 'Rivière de Bordeaux' parfois capricieuse.

Sardane est aussi le nom d'un cheval de course élevé au bord du fleuve...

CAPACITE: 50 passagers maximum













BATEAU LES 2 RIVES

Le bateau idéal pour les groupes, basé sur l'estuaire de la Gironde...

Ce bateau original et spacieux, long de 22 mètres et large de 7,20 mètres, propose une salle intérieure et un solarium sur le pont supérieur...

CAPACITE: 150 passagers maximum









RIVER CRUISE

TARIFS SAISON 2016



TARIFS 2016 / LOCATION DU BATEAU



- Départ depuis BORDEAUX -

BATEAU 'SILNET' (12 passagers max.)		Durée de la croisière : 01h15/01h30 max
Pour un déjeuner sur l'île	Forfait	800€ TTC 727,27€ HT
Pour un dîner sur l'île, jusqu'à 23h00 max.	Forfait	1 000€ πC 909,09€ HT
Pour une soirée sur l'île, jusqu'à 01h30 max.	Forfait	1 200€ TTC 1 090,91€ HT
BATEAU 'SARDANE' (50 passagers max.)		Durée de la croisière : 02h15/02h30 max Sous réserve horaires des marées favorables
Pour un déjeuner sur l'île	Forfait	1 500€ TTC 1 363,64€ HT
Pour un dîner sur l'île, jusqu'à 23h00 max.	Forfait	1 900€ ΠC 1 727,27€ HT
Pour une soirée sur l'île, jusqu'à 01h30 max.	Forfait	2 500€ TTC 2 272,73€ HT
BATEAU 'LES 2 RIVES' (150 passagers max.)		Durée de la croisière : 02h15/02h30 max Sous réserve horaires des marées favorables
Pour un déjeuner sur l'île	Forfait	2 100€ TTC 1 909,09€ HT
Pour un dîner sur l'île, jusqu'à 23h00 max.	Forfait	2 600€ TTC 2 363,64€ HT
Pour une soirée sur l'île, jusqu'à 01h30 max.	Forfait	3 500€ ΠC 3 181,82€ HT

A SAVOIR:

Si vous optez pour un départ depuis Bordeaux avec le bateau LES 2 RIVES ou LA SARDANE : Prévoir l'aller **OU** le retour en bateau.

L'autre trajet se fait en autocar depuis le port de Pauillac (situé juste en face de l'île Patiras).

Notre équipe peut se charger du transfert en autocar : Durée du trajet Pauillac / Bordeaux centre : 1 heure de route.

<u>Veuillez noter que pour les départs depuis BORDEAUX, nous devons étudier la faisabilité de la croisière sur la date demandée (en fonction des horaires des marées).</u>

TARIFS 2016 / LOCATION DU BATEAU



- Départ depuis L'ESTUAIRE -

BATEAU 'LES 2 RIVES' (150 passagers max.)

Traversée depuis <u>PAUILLAC</u> Durée de la traversée : 25/30 minutes		Groupe < 24 pers.	Groupe de 25 à 50 pers.	Groupe De 51 à 150 pers.
Pour un déjeuner sur l'île	Forfait	600€ TTC 545,45€ HT	1 000€ TTC 909,09€ HT	1 400€ TTC 1 272,73€ HT
Pour un dîner sur l'île, jusqu'à 23h00 max.	Forfait	800€ TTC 727,27€ HT	1 400€ TTC 1 272,73€ HT	1 800€ TTC 1 636,36€ HT
Pour une soirée sur l'île, jusqu'à 01h30 max.	Forfait	1 000€ TTC 909,09€ HT	1 700€ TTC 1 545,45€ HT	2 100€ TTC 1 909,09€ HT
Croisière depuis <u>CUSSAC FORT MEDOC</u> ou <u>BLAYE</u> Durée de la croisière : 1h00 environ		Groupe < 24 pers.	Groupe de 25 à 50 pers.	Groupe De 51 à 150 pers.
	Forfait			
Durée de la croisière : 1h00 environ	Forfait Forfait	< 24 pers.	de 25 à 50 pers. 1 200€ TTC	De 51 à 150 pers. 1 600€ TTC

TARIFS 2016 / LOCATION DU REFUGE



ESCALE SUR L'ÎLE PATIRAS				
Accueil & visite guidée (prestation obligatoire)		5€ TTC par pers. <i>4,55€ HT</i>		
LOCATION DU SITE				
EN JOURNEE :		'SALLE DU REFUGE'	'SALLE SOUS LA TENTE'	PRIVATISATION TOTALE
Pour un déjeuner, de 12h00 à 15h00	Forfait	300€ TTC 272,73€ HT	500€ TTC 454,55€ HT	800€ TTC 727,27€ HT
Location ½ journée : 09h00-12h00 ou 15h00-18h00	Forfait	400€ TTC 363,64€ HT	600€ TTC 545,45€ HT	800€ TTC 727,27€ HT
Location journée complète : 09h00-18h00	Forfait	1 000€ TTC 909,09€ HT	1 500€ TTC 1 363,64€ HT	2 000€ TTC 1 818,18€ HT
EN SOIREE :		'SALLE DU REFUGE'	'SALLE SOUS LA TENTE'	PRIVATISATION TOTALE
Pour un dîner, de 20h00 à 23h00	Forfait	400€ TTC 363,64€ HT	600€ TTC 545,45€ HT	1 000€ TTC 909,09€ HT
Pour un dîner + soirée festive jusqu'à 01h30 max.	Forfait	800€ TTC 727,27€ HT	1 200€ TTC 1 090,91€ HT	2 000€ TTC 1 818,18€ HT



TARIFS 2016 / CHOIX DU MENU



- Tous les plats proposés sont élaborés sur site par notre équipe de restauration - Les menus et formules proposés sont variables suivant la saison et l'approvisionnement local					
APERITIF					
Apéritif 'Pibal' composé de 6 amuses-bouches & 2 verres de vin	18€ TTC	16,36€ HT	Par pers.		
RESTAURATION (dé	RESTAURATION (déjeuner / dîner)				
Formule cocktail 'Culs Noirs' (entrée de gamme)	30€ TTC	27,27€ HT	Par pers.		
Formule cocktail 'Côte Ouest' (haut de gamme)	45€ TTC	40,91€ HT	Par pers.		
Restauration assise, menu 'Estuaire' (haut de gamme) Prestation réalisable uniquement dans la 'Salle du Refuge'	50€ TTC	45,45€ HT	Par pers.		
Tous nos menus comprennent un verre d'accueil					
BOISSONS (au cours du repas)					
Forfait boissons comprenant : 1/3 vin, eaux plates et gazeuses, café	18€ TTC	14 246 UT	Dar nore		
Ou : Possibilité de commander les boissons à partir de notre carte	10€ IIC	16,36€ HT	Par pers.		
Pour recevoir le détail de notre forfait boissons et notre carte : Nous consulter					



TARIFS 2016 / OPTIONS 'SOIRÉE FESTIVE'



BOISSONS (après le dî	ner, de 23h00 à 01h30)		
Formule 'boissons soirée festive' <u>Ou :</u> Possibilité de commander les boissons à partir de notre carte	25€ TTC	22,73€ HT	Par pers.
SECURITE	A BORD		
Agents de sécurité obligatoires – 1 pour 50 pers.	300€ TTC	204,55€ HT	Forfait
PRESTATION	'MUSIQUE'		
Prestation DJ	1 000€ TTC	818,18€ HT	Forfait
Trio Jazz	1 300€ TTC	1 181,82€ HT	Forfait
Traversée aller/retour pour artistes, musiciens, matériel, etc	150€ TTC	136,36€ HT	Forfait



CONDITIONS



DEVIS & RÉSERVATION

Dès réception de votre demande, un devis correspondant à votre demande est édité.

Afin de valider votre réservation sur notre planning, un **Bon de commande** sera alors édité, reprenant l'ensemble des prestations commandées: Ce dernier devra nous être retourné daté, signé et tamponné, mentionnant l'acceptation « bon pour accord », accompagné du règlement d'un acompte de 40%.

I-15: CONFIRMATION DU NOMBRE DÉFINITIF DE PARTICIPANTS

Le nombre de participants devra nous être confirmé au plus tard 15 jours avant la prestation et sera retenu comme base de facturation.

RÈGLEMENT DU SOLDE

Le solde de la prestation devra être réglé impérativement **avant la prestation**, dès réception de la facture : Celle-ci sera émise et établie selon le nombre de participants communiqué J-15.

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 demandé).

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



CONTACT





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

