



Mon séminaire...



OFFRE DÉDIÉE AUX ENTREPRISES



Motivation d'équipe Accueil de clients étrangers

Séminaire Formation Lancement de produit

Service réservation entreprises : 01 76 64 14 65 - entreprises@bateauxparisiens.com
BATEAUX PARISIENS - Port de la Bourdonnais - 75007 PARIS

Une société du groupe *sodexo**

Préambule

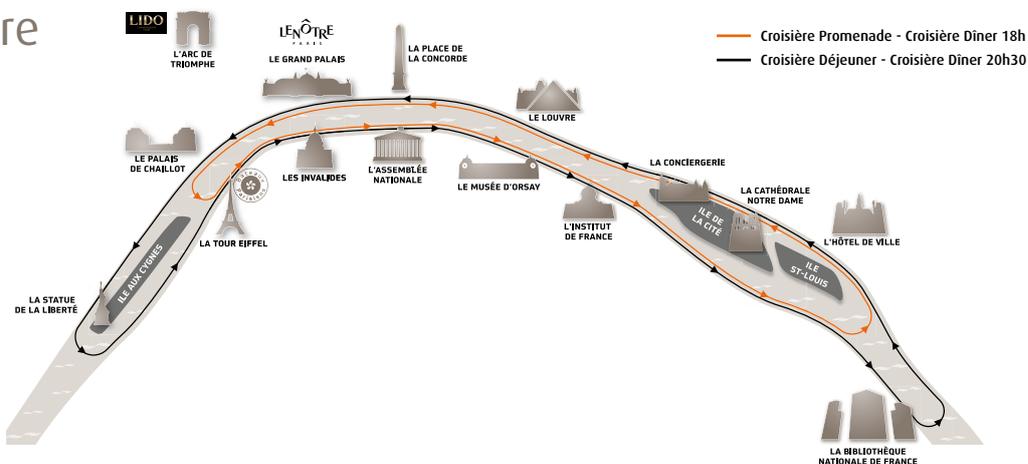
Les solutions dédiées aux entreprises de 2 à 340 personnes.

Depuis de nombreuses années, Bateaux Parisiens a acquis un savoir-faire incontestable.

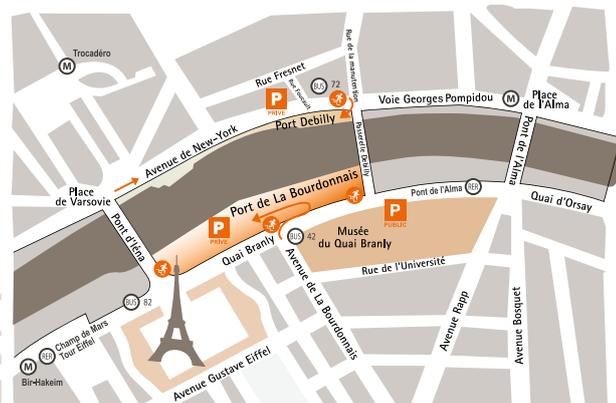
Sur-mesure ou clef en main, une équipe de professionnels aguerris met en œuvre votre événement en fonction de vos objectifs.



Plan de croisière



Plan d'accès



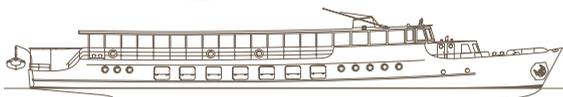
LES + BATEAUX PARISIENS

- ▶ Des bateaux panoramiques exclusifs pour voir TOUT Paris.
- ▶ Une cuisine tout en fraîcheur, préparée à bord par notre chef.
- ▶ La garantie d'une charte qualité Bateaux Parisiens : accueil, confort, sécurité, qualité des installations.
- ▶ Des salles de séminaires, à quai ou à bord, adaptées à vos événements professionnels
- ▶ Un rendez-vous au pied de la Tour Eiffel, prestigieux et facile d'accès, Port de la Bourdonnais.

Préambule

Notre flotte Bateaux Restaurant

↘ Le Bretagne



Longueur bateau: 43 m.

Capacité du pont supérieur: 110 personnes assises ou en cocktail

Le Bretagne a été entièrement rénové en 2013

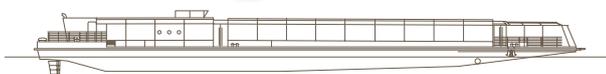
↘ Le Saphir



Longueur bateau: 40 m.

Capacité maximale: 160 personnes assises et en cocktail

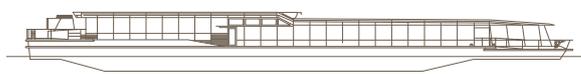
↘ L'Onyx



Longueur bateau: 57 m.

Capacité maximale: 250 personnes assises et en cocktail

↘ Le Cristal II



Longueur bateau: 60 m

Capacité maximale: 260 personnes assises

↘ Le Diamant II



Longueur bateau: 60 m

Capacité maximale: 340 personnes assises ou 380 en cocktail

↘ Cliquez sur la flèche pour voir la fiche complète du bateau.

Nos salles de séminaires

La salle Léna, à quai

De 10 à 43 personnes.

Configurations en U, en Pavé, en Théâtre.



Les salles à bord du Saphir et du Bretagne

De 40 à 70 personnes.

Configurations en Pavé et en Théâtre.



Sommaire



NOTRE OFFRE SÉMINAIRES p. 5

La journée, de 10 à 43 personnes, de 9h à 17h	p. 6
La ½ journée, de 10 à 43 personnes, de 14h à 23h	p. 7
La journée, de 40 à 70 personnes, de 9h à 16h	p. 8

NOTRE OFFRE REPAS D'AFFAIRES p. 9

Croisière Déjeuner	p. 10
Croisière Dîner	p. 11

DETAIL DES MENUS p. 12

Menu Croisière Déjeuner	p. 13
Menu Croisière Dîner	p. 14

OFFRE SÉMINAIRES

De 10 à 43 personnes



Salle Iéna, à quai

+



Croisière Déjeuner ou Dîner
à bord d'un bateau vitré

- La journée,
de 9h à 17h **p. 6**
- La demi-journée,
de 14h à 23h **p. 7**

De 40 à 70 personnes



Salle de réunion à bord d'un bateau
positionné à quai

+



Croisière Déjeuner à bord
d'un bateau privatisé

- La journée,
de 9h à 16h **p. 8**

Vous avez d'autres attentes ?
Contactez-nous au 01 76 64 14 42, nous créons votre prestation sur-mesure.



La journée :

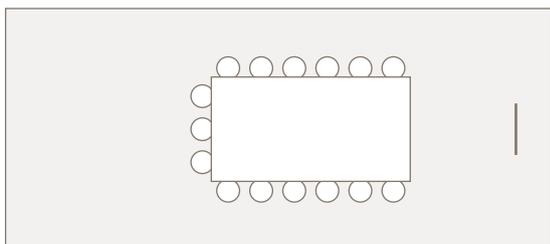
de 10 à 43 personnes, de 9h à 17h

AU PROGRAMME

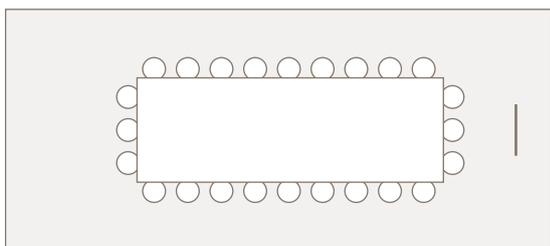
- ▶ 9h - 12h15 :
Réunion dans la salle Léna, à quai
- ▶ 12h15 - 15h :
Croisière Déjeuner à bord d'un bateau vitré
- ▶ 15h - 17h :
Suite de la réunion, à quai

CONFIGURATIONS DE LA SALLE

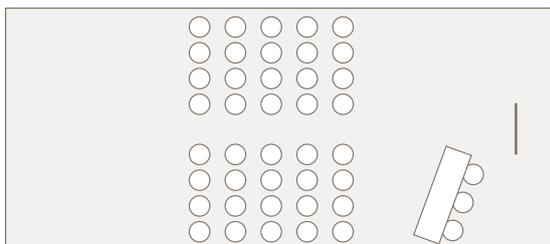
- ▶ Configuration en U, sur table modulable
(capacité maximale : 22 personnes)



- ▶ Configuration en Pavé, sur table modulable
(capacité maximale : 30 personnes)



- ▶ Configuration en Théâtre
(capacité maximale : 43 personnes)



Salle Léna

TARIF : 99 € ttc - 89.25 € ht*

- ▶ Accueil petit déjeuner : café, thé, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne
- ▶ Croisière Déjeuner en Service Affaires Étoile
 - Apéritif
 - Menu : entrée, plat, dessert
 - Vins, eaux minérales, café

➡ Voir le détail du menu

- ▶ Matériel à disposition : internet par wi-fi, écran (câble relié directement à l'ordinateur), vidéoprojecteur, paperboard, service "Conference Call"...

IDÉES +

- ▶ Surclassement du Service Étoile au Service Privilège :
+ 18 € ttc, + 16.36 € ht*
- ▶ Surclassement du Service Étoile au Service Premier :
+ 32 € ttc, + 29.09 € ht*
- ▶ Pause supplémentaire en fin de réunion :
+ 14 € ttc, + 12.72 € ht*

* Prix indiqués par personne, tarifs réservés aux entreprises. ** Les communications émises hors zone France feront l'objet d'une facturation complémentaire. *** Selon disponibilité.



➤ La demi-journée :

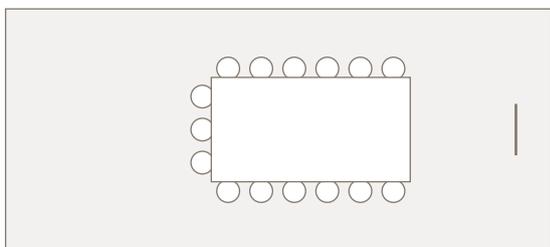
de 10 à 43 personnes, de 14h à 23h

🌀 AU PROGRAMME

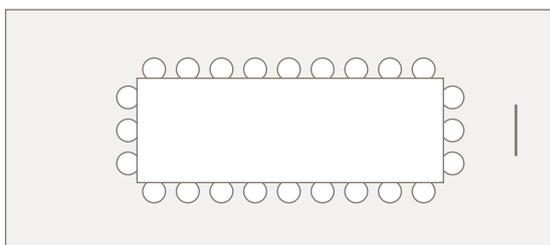
- ▶ 14h - 19h45 :
Réunion dans la salle Iéna, à quai
- ▶ 19h45 - 23h :
Croisière Dîner à bord d'un bateau vitré

🌀 CONFIGURATIONS DE LA SALLE

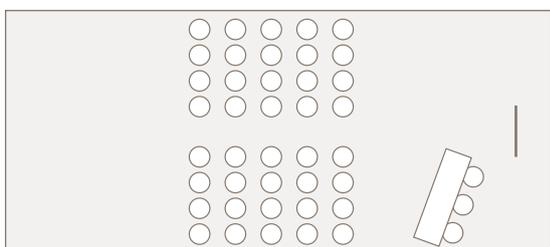
- ▶ Configuration en U, sur table modulable
(capacité maximale : 22 personnes)



- ▶ Configuration en Pavé, sur table modulable
(capacité maximale : 30 personnes)



- ▶ Configuration en Théâtre
(capacité maximale : 43 personnes)



Salle Iéna

🌀 TARIF : 149 € ttc - 134.32 € ht*

- ▶ Accueil café
- ▶ Pause gourmande : café, thé, jus de fruits, 2 Madeleines au citron et 2 macarons par personne
- ▶ Croisière Dîner en Service Affaires Étoile
 - Apéritif
 - Menu : entrée, plat, dessert
 - Vins, eaux minérales, café

➤ Voir le détail du menu

- ▶ Matériel à disposition : internet par wi-fi, écran (câble relié directement à l'ordinateur), paperboard, service "Conference Call"...

🌀 IDÉES +

- ▶ Surclassement du Service Étoile au Service Élégance :
+ 36 € ttc, + 30 € ht*
- ▶ Surclassement du Service Étoile au Service Privilège :
+ 66 € ttc, + 60 € ht*
- ▶ Surclassement du Service Étoile au Service Premier :
+ 106 € ttc, + 96.36 € ht*

* Prix indiqués par personne, tarifs réservés aux entreprises. ** Les communications émises hors zone France feront l'objet d'une facturation complémentaire. *** Selon disponibilité.



➤ La journée :

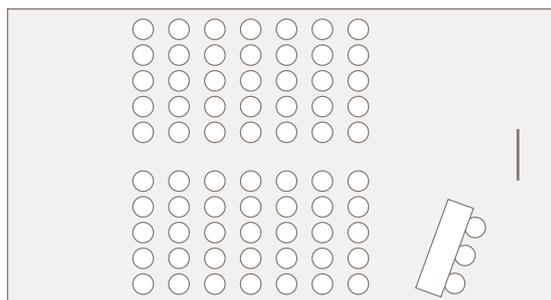
de 40 à 70 personnes, de 9h à 16h

🌀 AU PROGRAMME

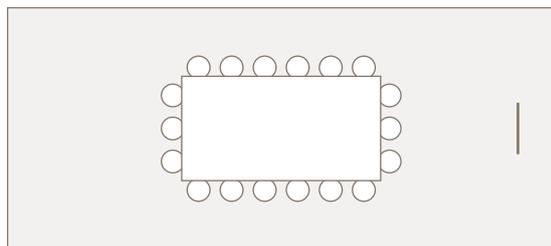
- ▶ 9h - 12h15 :
Réunion à bord d'un bateau positionné à quai
- ▶ 12h15 - 15h :
Croisière Déjeuner à bord d'un bateau privaté
- ▶ 15h - 16h :
Suite de la réunion à bord d'un bateau positionné à quai

🌀 CONFIGURATIONS DE LA SALLE

- ▶ Configuration en Théâtre
(capacité maximale : 70 personnes)



- ▶ Configuration en Pavé sur table modulable
(capacité maximale : 22 personnes)



Espace séminaire du Bretagne

🌀 TARIF : 99 € ttc - 89.25 € ht*

- ▶ Accueil petit déjeuner : café, thé, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne
- ▶ Croisière Déjeuner
 - Apéritif
 - Menu : entrée, plat, dessert
 - Vins, eaux minérales, café

➤ Voir le détail du menu

- ▶ Matériel à disposition : écran, vidéoprojecteur, paperboard...

🌀 IDÉES +

- ▶ Option Menu Évasion à la place du Menu Tradition :
+ 23 € ttc, + 20.91 € ht*
- ▶ Fromage : + 5 € ttc, + 4.67 € ht*
- ▶ Coupe de champagne à la place du kir inclus :
+ 7 € ttc, + 5.83 € ht*
- ▶ Duo de minis cakes aux olives :
+ 4 € ttc, + 3.64 € ht*

*Prix indiqués par personne, tarifs réservés aux entreprises.



OFFRE REPAS D'AFFAIRES



► Croisière Déjeuner **p. 10**



► Croisière Dîner **p. 11**

Vous avez d'autres attentes ?
Contactez-nous au 01 76 64 14 42, nous créons votre prestation sur-mesure.



➤ Croisière Déjeuner

🌀 AU PROGRAMME

- ▶ 2h de croisière et 18 km de découverte de Paris
- ▶ Cuisine traditionnelle réalisée à bord
- ▶ Menu à la carte, boissons comprises
- ▶ Animation musicale en live
- ▶ Menus et plans de croisières offerts

🌀 HORAIRES

- ▶ 12h30 : fin de l'enregistrement
- ▶ 12h45 : départ
- ▶ 14h45 : retour à quai

🌀 TARIFS

- ▶ **Service Affaires Étoile** : 57 € ttc - 51.82 € ht
 - Menu à la carte : entrée, plat et dessert
 - Boissons : kir vin blanc en apéritif, vins, eaux minérales et café
 - Animation musicale en live avec un(e) chanteur(se) et un accompagnement musical
 - Tables rectangulaires de 2 à 8 personnes maximum
- ▶ **Service Affaires Privilège** : 75 € ttc - 68.18 € ht
 - Menu à la carte : entrée, plat, fromage et dessert
 - Boissons : kir au Blanc de Blancs en apéritif, vins, eaux minérales et café
 - Animation musicale en live avec un(e) chanteur(se) et un accompagnement musical
 - Emplacement privilégié en baie vitrée, en tables rectangulaires de 2 à 4 personnes maximum
- ▶ **Service Affaires Premier** : 89 € ttc - 80.91 € ht
 - Menu à la carte : entrée, plat, fromage et dessert
 - Boissons : coupe de Champagne en apéritif, vins, eaux minérales, café et mignardises
 - Animation musicale en live avec un(e) chanteur(se) et un accompagnement musical
 - Emplacement exceptionnel à l'avant du bateau, en tables rondes de 2 à 8 personnes maximum



➤ [Voir le détail du menu](#)



➤ Croisière Dîner

🌀 AU PROGRAMME

- ▶ 2h30 de croisière et 24 km de découverte de Paris
- ▶ Cuisine raffinée réalisée à bord
- ▶ Menu à la carte, boissons comprises
- ▶ Animation musicale en live
- ▶ Menus et plans de croisières offerts

🌀 HORAIRES

- ▶ 20h15 : fin de l'enregistrement
- ▶ 20h30 : départ
- ▶ 23h : retour à quai

🌀 TARIFS

- ▶ **Service Affaires Étoile** : 99 € ttc - 90€ ht
 - Menu à la carte : entrée, plat et dessert
 - Boissons : kir Blanc de Blancs en apéritif accompagné de mini cakes, vins, eaux minérales et café
 - Animation musicale en live avec un(e) chanteur(se) et un orchestre
 - Tables rectangulaires de 2 à 8 personnes maximum
- ▶ **Service Affaires Élégance** : 135 € ttc - 122.73 € ht
 - Menu à la carte : entrée, plat et dessert
 - Boissons : coupe de Champagne en apéritif accompagnée de mini cakes, vins, eaux minérales, café et mignardises
 - Animation musicale en live avec un(e) chanteur(se) et un orchestre
 - Emplacement panoramique en tables rectangulaires de 2 à 8 personnes maximum
- ▶ **Service Affaires Privilège** : 165 € ttc - 150 € ht
 - Menu à la carte : entrée, plat, fromage et dessert
 - Boissons : coupe de Champagne en apéritif accompagnée de feuilletés au fromage, vins, eaux minérales, café et mignardises
 - Animation musicale en live avec un(e) chanteur(se) et un orchestre
 - Emplacement privilégié en baie vitrée, en tables rectangulaires de 2 à 4 personnes maximum
- ▶ **Service Affaires Premier** : 205 € ttc - 186.36 € ht
 - Menu à la carte : entrée, plat, fromage et dessert
 - Boissons : coupe de Champagne rosé en apéritif accompagnée de feuilletés au fromage, coupe de Champagne avec le dessert, vins, eaux minérales, café et mignardises
 - Animation musicale en live avec un(e) chanteur(se) et un orchestre
 - Emplacement exceptionnel à l'avant du bateau, en tables rondes de 2 à 8 personnes maximum



➤ [Voir le détail du menu](#)



DÉTAIL DES MENUS



- ▶ Menu Croisière Déjeuner [p. 13](#)
- ▶ Menu Croisière Dîner [p. 14](#)



Menu Croisière Déjeuner



Coeur de laitue, légumes crudités à la Parisienne
Pressé de canard au foie gras et lentilles du Puy
Œuf de poule en cocotte aux écrevisses
Velouté crémeux de châtaignes, royale de cèpes



Pavé de saumon, embeurrée de chou vert, jus noisette acidulé
Poitrine de cochon, boudin noir du Pays Basque aux pommes
Poulet jaune fermier rôti, pommes purée, vrai jus
Tête et langue de veau aux aromates, pommes grenailles



Fromage du jour affiné par notre maître fromager « la Ferme d'Alexandre »
Service Etoile : en remplacement du dessert ou en supplément (5 €)



Baba au rhum, chantilly à la vanille
Entremets glacé, chocolat, mandarine, yaourt Bulgare
Petit pot de crème au caramel beurre salé
Poire de Gascogne, sirop d'agrumes, madeleine tiède

Service Affaires Étoile

Kir vin blanc, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, Minervois Terroir*
Eau minérale et café

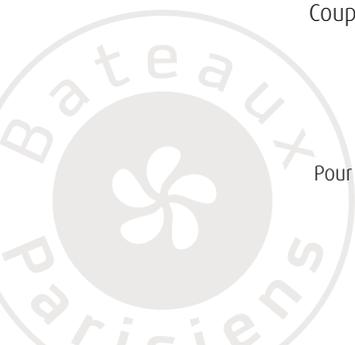
Service Affaires Privilège

Kir au Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, Médoc Terre des Granges*
Eau minérale et café

Service Affaires Premier

Coupe de Champagne et mini-cakes, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, Médoc Terre des Granges*
Eau minérale, café et mignardises

Choix d'un menu unique à partir de 15 personnes, ou de 20 personnes en Service Premier.
Pour consulter nos menus spéciaux, contactez-nous au 01 76 64 14 65 ou sur entreprises@bateauxparisiens.com



Menu Croisière Dîner



Noix de Saint-Jacques, cèpes, sauce coraillée
Escargots de Bourgogne, champignons de Paris, crème de laitue
Foie gras de canard confit au naturel, girolles vinaigrées
Dos de saumon mi-fumé, condiment mimosa



Filet de bar, fondue de poireaux truffée
Quasi de veau, endive, sauce velours
Canette façon Rossini, navet glacé, sucs au Porto
Filet de boeuf, artichaut, sauce Foyot

Tous nos plats sont garnis de pommes purée



Fromages du jour affinés par notre maître fromager « la Ferme d'Alexandre »

Service Étoile ou Élégance :
en remplacement du dessert ou en supplément (5 €)



Crêpes façon « Suzette »
Opéra*
Macaron Paris-Brest à la noisette
Vacherin vanille-marron*

*Pâtisserie de la Maison **LENOTRE**

Service Affaires Étoile

Kir au Blanc de Blancs et mini-cakes,
Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*,
Corbières Domaine Georges Bertrand*
Eau minérale et café

Service Affaires Élégance

Coupe de Champagne et mini-cakes,
Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*,
Corbières Domaine Georges Bertrand*
Eau minérale, café et mignardises

Service Affaires Privilège

Coupe de Champagne et feuilletés au fromage,
Mâcon Villages*,
Montagne Saint-Emilion Château La Chapelle*
Eau minérale, café et mignardises

Service Affaires Premier

Coupe de Champagne rosé et feuilletés au fromage,
Mâcon Villages*, Saint-Estèphe Château Morin*
Coupe de Champagne servie avec le dessert.
Eau minérale, café et mignardises

Choix d'un menu unique à partir de 15 personnes, ou de 20 personnes en Service Premier.
Pour consulter nos menus spéciaux, contactez-nous au 01 76 64 14 65 ou sur entreprises@bateauxparisiens.com