



# Événements privés à bord du **Sicambre**

- Saison 2018 -

BORDEAUX  
RIVER  CRUISE

# Embarquez à bord du Sicambre

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

Pouvant accueillir jusqu'à 250 passagers à bord, le SICAMBRE met à votre disposition des espaces modulables répartis sur deux niveaux. 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...



# Nos espaces



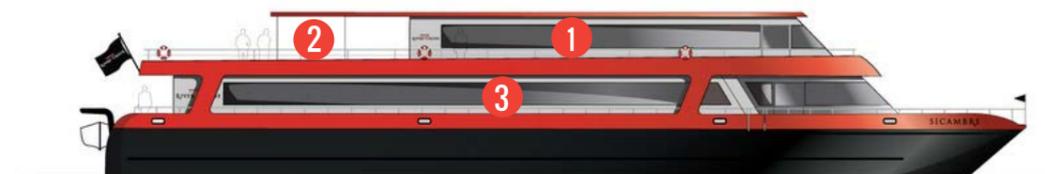
<b>1</b> Salle VIP (pont supérieur)	60	50	50	27
<b>3</b> Salle Principale (pont inférieur)	150	120	100	50
<b>1 + 2 + 3</b> Privatisation totale (2 salles & terrasse)	250	170	100	50



Pont vip



Pont principal



# Déjeuner-croisière

# Tarifs

Timing	Programme & Prestations
12h00	Embarquement à bord du SICAMBRE au PONTON BORDEAUX RIVER CRUISE, situé quai des Chartrons (en face du Café Ibaña)  <b>En fonction du nombre de participants : privatisation totale ou partielle du bateau</b>
12h30	Départ pour une croisière de 02h00 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 : 'Culs Noirs' ou 'Côte Ouest' ou - Repas assis : Menu 'Garonne' ou 'Estuaire' - Forfait boissons : 3 formules au choix
14h30	Fin de la navigation, retour à quai
15h00	Débarquement des passagers au PONTON BORDEAUX RIVER CRUISE



LOCATION DE SALLE (CROISIÈRE & PERSONEL NAVIGUANT INCLUS)	
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 (EN OPTION)	
Apéritif du Chef composé de 6 amuses-bouches & 2 verres de vin	18€ TTC par pers. (16,36€ HT)
Coupe de Champagne	9€ TTC par pers. (8,18€ HT)
DÉJEUNER AU CHOIX	
Cocktail du bout des doigts 'Culs Noirs'	32€ TTC par pers. (29,09€ HT)
Cocktail du bout des doigts 'Côte Ouest'	45€ TTC par pers. (40,91€ HT)
Menu assis 'Garonne'	35€ TTC par pers. (31,81€ HT)
Menu assis 'Estuaire'	50€ TTC par pers. (45,45€ HT)
FORFAIT BOISSONS AU CHOIX	
'3 couleurs' - 1 bouteille de vin pour 3 personnes, eau plate, café/thé	12€ TTC par pers. (10,90€ HT)
'Découverte des appellations' - 5 verres de vin, eaux, softs & café/thé	18€ TTC par pers. (16,36€ HT)
Animation 'Sommelier Grands Crus' - 5 verres de vin, eaux, softs & café/thé	38€ TTC par pers. (34,54€ HT)



# Dîner-croisière

# Tarifs

Timing	Programme & Prestations
20h00	Embarquement à bord du SICAMBRE au <b>PONTON BORDEAUX RIVER CRUISE</b> , situé quai des Chartrons (en face du Café Ibaïa)  <b>En fonction du nombre de participants : privatisation totale ou partielle du bateau</b>
20h30	Départ pour une croisière de 02h00 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 : 'Culs Noirs' ou 'Côte Ouest' ou - Repas assis : Menu 'Garonne' ou 'Estuaire' - Forfait boissons : 3 formules au choix
22h30	Fin de la navigation, retour à quai
23h00	Débarquement des passagers au <b>PONTON BORDEAUX RIVER CRUISE</b>



LOCATION DE SALLE (CROISIÈRE & PERSONEL NAVIGUANT INCLUS)	
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 (EN OPTION)	
Apéritif du Chef composé de 6 amuses-bouches & 2 verres de vin	18€ TTC par pers. (16,36€ HT)
Coupe de Champagne	9€ TTC par pers. (8,18€ HT)
DÎNER AU CHOIX	
Cocktail du bout des doigts 'Culs Noirs'	32€ TTC par pers. (29,09€ HT)
Cocktail du bout des doigts 'Côte Ouest'	45€ TTC par pers. (40,91€ HT)
Menu assis 'Garonne'	35€ TTC par pers. (31,81€ HT)
Menu assis 'Estuaire'	50€ TTC par pers. (45,45€ HT)
FORFAIT BOISSONS AU CHOIX	
'3 couleurs' - 1 bouteille de vin pour 3 personnes, eau plate, café/thé	12€ TTC par pers. (10,90€ HT)
'Découverte des appellations' - 5 verres de vin, eaux, softs & café/thé	18€ TTC par pers. (16,36€ HT)
Animation 'Sommelier Grands Crus' - 5 verres de vin, eaux, softs & café/thé	38€ TTC par pers. (34,54€ HT)



# Soirée festive

# Tarifs

Timing	Programme & Prestations
20h00	Embarquement à bord du SICAMBRE au PONTON BORDEAUX RIVER CRUISE, situé quai des Chartrons (en face du Café Ibaïa)  <b>En fonction du nombre de participants : privatisation totale ou partielle du bateau</b>
20h30	Départ pour une croisière de 02h00 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 : 'Culs Noirs' ou 'Côte Ouest' - 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



LOCATION DE SALLE (CROISIÈRE & PERSONEL 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 du Chef composé de 6 amuses-bouches & 2 verres de vin	18€ TTC par pers. (16,36€ HT)
Coupe de Champagne	9€ TTC par pers. (8,18€ HT)

DÎNER AU CHOIX	
Cocktail du bout des doigts 'Culs Noirs'	32€ TTC par pers. (29,09€ HT)
Cocktail du bout des doigts 'Côte Ouest'	45€ TTC par pers. (40,91€ HT)

BOISSONS AU CHOIX AU COURS DU REPAS (20H00-23H00)	
'3 couleurs' - 1 bouteille de vin pour 3 personnes, eau plate, café/thé	12€ TTC par pers. (10,90€ HT)
'Découverte des appellations' - 5 verres de vin, eaux, softs & café/thé	18€ TTC par pers. (16,36€ HT)
Animation 'Sommelier Grands Crus' - 5 verres de vin, eaux, softs & café/thé	38€ TTC par pers. (34,54€ HT)

+

BOISSONS AU CHOIX APRÈS LE REPAS (23H00/01H00)	
Formule 'Marée basse' - 1 consommation par personne	6€ TTC par pers. (5,45€ HT)
Formule 'Marée haute'	19€ TTC par pers. (17,27€ HT)
Formule 'Mascaret'	29€ TTC par pers. (26,36€ HT)

SECURITÉ À BORD (OBLIGATOIRE)	
Agent de sécurité - 1 pour 50 pers. (22h30/01h00)	155€ TTC par agent (140,91€ HT)

ANIMATION MUSICALE	
Prestation DJ (sonorisation & 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)

# 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...

## Formule 'Culs Noirs'

32€  
par pers.

Verre d'accueil : 'Gin Fizz'

Velouté de fruits ou légumes de saison,  
Sucrine au chèvre frais  
Grenier Médocain  
Carpaccio de mule de l'estuaire  
Accras de morue de Bègles

Beignets d'épinards au parmesan  
Parmentier de canard  
Joue de boeuf braisée  
Brochettes d'esturgeon

Sélection de 2 fromages :  
Tomme de Bordeaux & Tomme Girondine au Mélilot

Desserts : 2 desserts du moment



## Formule 'Côte Ouest'

45€  
par pers.

Verre d'accueil : Soupe de Crémant de Bordeaux'

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  
Accras de morue de Bègles

Asperges gratinées au parmesan  
Carpaccio de canard  
Joue de boeuf braisée  
Brochettes d'esturgeon

Sélection de 3 fromages :  
Tomme de Bordeaux & Tomme Girondine au Mélilot, Zelu  
Koloria

Desserts : 3 desserts du moment



# Menus sur table

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

## Menu 'Garonne'

35€  
par pers.

Verre d'accueil : Un 'Gin Fizz'

### Entrée du jour

Exemples : Soupe de poissons de l'estuaire, 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

Exemples : 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

Exemples : Tartelette au potiron et sa julienne pomme-nachis, Crumble de prune, amande et panna cotta à l'orgeat, Fraisier rhubarbe en verrine ...



## Menu 'Estuaire'

50€  
par pers.

Verre d'accueil : 'Soupe de Crémant de Bordeaux'

### Entrée du jour

Exemples : Pot au feu de foie gras au pamplemousse, Poêlée de champignons de saison et son œuf à l'écume persillade, Rable de lapin farci au foie gras et ses légumes croquants...

### Plat au choix (viande ou poisson), à l'assiette

Exemples : 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

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



# Forfaits boissons *(pendant le repas)*

## Forfait '3 couleurs'

---  
1 bouteille pour 3 personnes :

- Rosé de Larriveau, 2017  
Vin de France
- Château Grand Renard, 2016 (AB)  
Blaye Côtes de Bordeaux
- Château Cru Godard, 2015 (AB)  
Francs Côtes de Bordeaux

---  
Eau plate  
Soft  
Café/Thé

---  
**12€**  
par pers.

## Forfait 'Découverte des appellations'

---  
5 verres dégustation :

- Château Peyreblanc, 2016  
Graves
- Château Lariveau, 2014  
Canon Fronsac
- Château du Taillan, 2011  
Haut-Médoc
- Château Coutet, 2014 (AB)  
Saint-Emilion Grand Cru
- Petit Guiraud, 2013 (AB)  
Sauternes

---  
Eau plate  
Eau gazeuse  
Soft  
Café/Thé

---  
**18€**  
par pers.

## Animation Sommelier 'Grands Crus'

---  
5 verres dégustation :

- 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
- Château Carbonnieux, 2012  
Grand Cru classé de Graves
- Château Guiraud, 2010  
Sauternes, 1er Grand Cru classé 1855

---  
Eau plate  
Eau gazeuse Abatilles  
Soft  
Café/Thé

---  
**38€**  
par pers.

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



# Boissons 'soirée festive' *(de 23h00 à 01h00)*

## Formule 'Marée basse'

---  
1 consommation par pers. parmi :

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

---  
**6€**  
par pers.

## Formule 'Marée haute'

---  
5 consommations par pers. parmi :

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

---  
**19€**  
par pers.

## Formule 'Mascaret'

---  
5 consommations par pers. parmi :

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

---  
**29€**  
par pers.

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



# Autres suggestions événementielles

Les espaces du Sicambre étant modulables, de nombreux autres formats sont réalisables à bord. N'hésitez pas à nous consulter pour affiner ensemble votre projet et construire une offre 'sur mesure' répondant à vos besoins. Quelques-unes de nos recommandations :



## Séminaire & Demi-journée d'étude

Profitez des espaces du Sicambre pour prévoir un temps de réunion à quai, avant votre déjeuner ou dîner-croisière. Les deux salles disposent d'un matériel audiovisuel idéal pour réunir vos collaborateurs ou vos clients (vidéoprojecteur, écran & sonorisation).

## Croisière apéritive 01h00/01h30

Embarquez pour une promenade en bateau et visitez Bordeaux autrement, au fil de l'eau. Au cours de cette balade fluviale, profitez d'un apéritif du Chef entouré de vos collaborateurs. Une sortie qui promet détente et convivialité autour d'un verre de vin de Bordeaux !



## Transfert chez un partenaire

Rejoignez en bateau les lieux prestigieux de Bordeaux. Leur ponton privé vous permettent une arrivée mémorable :

- Le Château Grattequina, situé à Blanquefort
- La Cité du Vin, au nord de Bordeaux
- Le Palais de la Bourse, en plein centre-ville

# Réservation

## 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.

## 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.

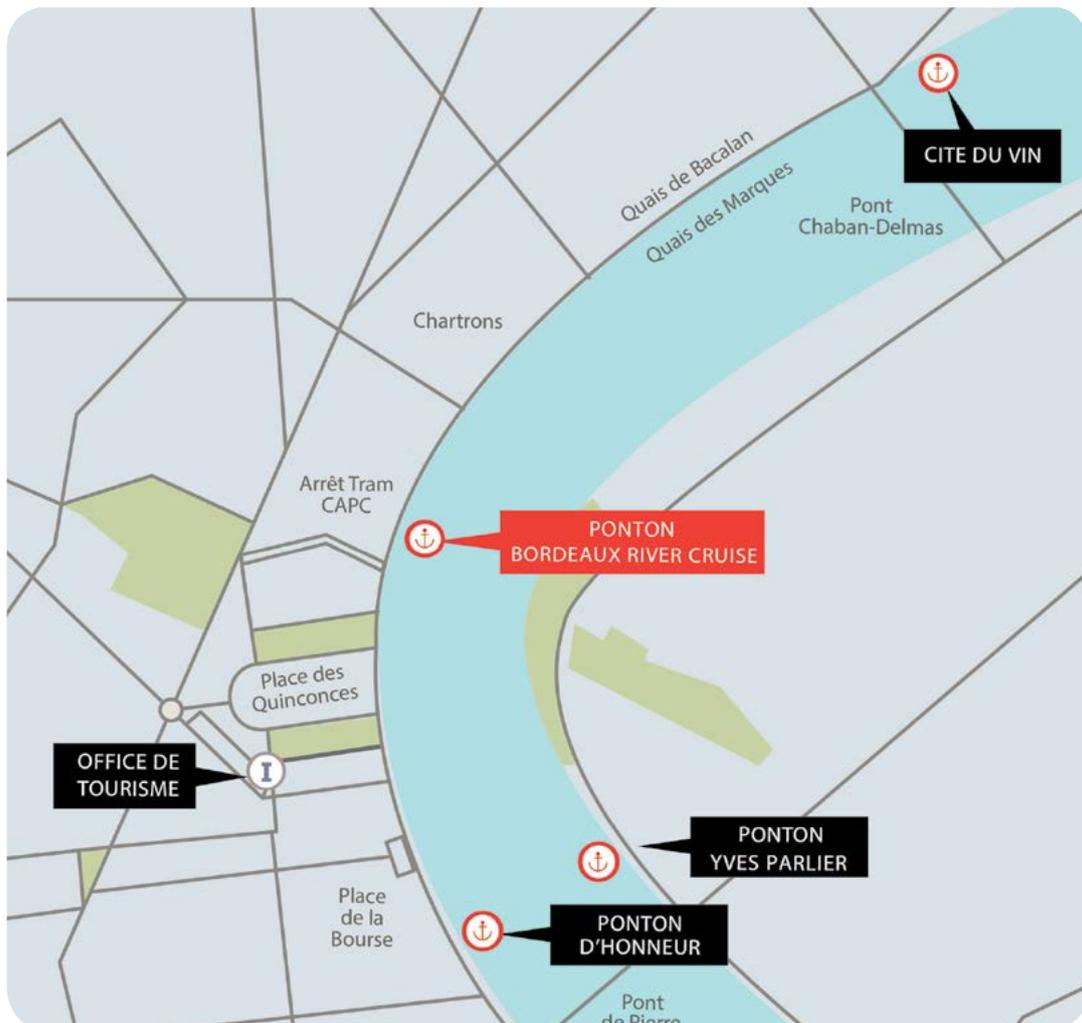
## CONDITIONS DE REGLEMENT

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 23h00.

# Notre ponton - Vos contacts



BORDEAUX  
RIVER  CRUISE

Pour toute question ou demande de réservation :  
Cristina GASPAS / Laura MARCHOUX  
[groupees@bordeaux-river-cruise.com](mailto:groupees@bordeaux-river-cruise.com)  
Tel : 05 56 39 27 66 - Tapez '2'

