

BORDEAUX
RIVER  CRUISE

Événements privés
à bord du **Sicambre**



Offrez-leur la Garonne ...

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



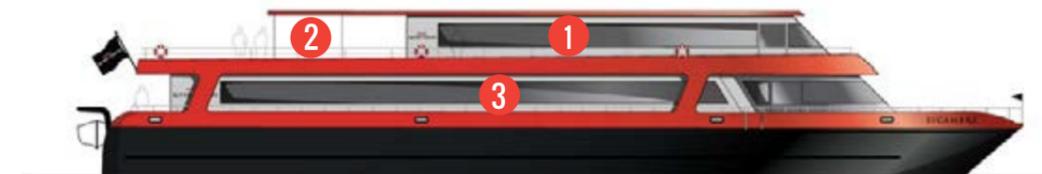
1 Salle VIP (pont supérieur)	60	50	50	27
3 Salle Principale (pont inférieur)	150	120	100	50
1 + 2 + 3 Privatisation totale (2 salles & terrasse)	250	170	100	50



Pont vip



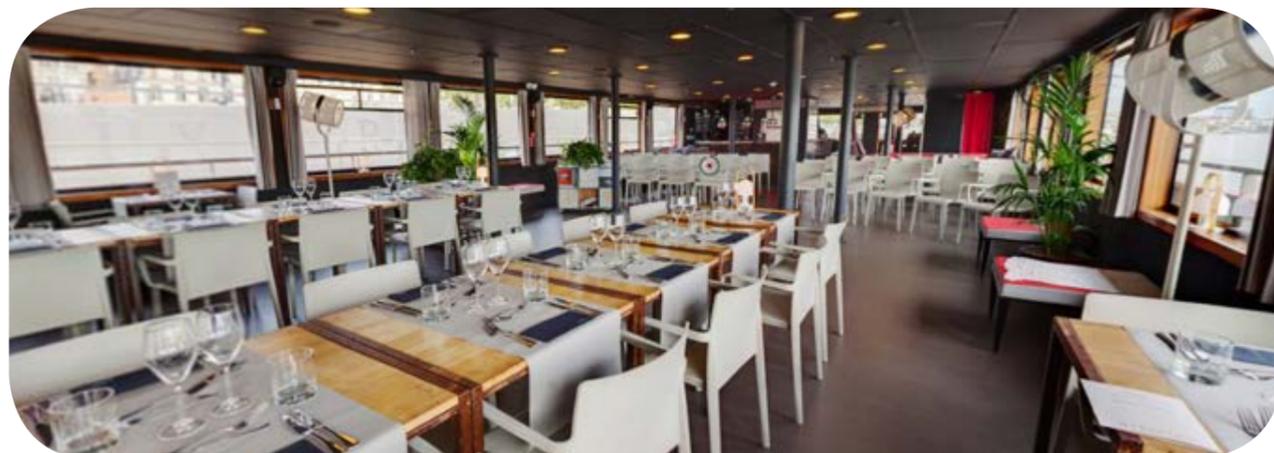
Pont principal



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 Ibaïa) En fonction du nombre de participants : privatisation totale ou partielle du bateau
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 : - Repas assis : Formule 'Garonne' ou 'Estuaire' ou - Format Cocktail : Formule 'Culs Noirs' ou 'Côte Ouest' - 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.	2 500€ TTC (2 272,72€ 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	
Formule cocktail 'Culs Noirs'	30€ TTC par pers. (27,27€ HT)
Formule cocktail 'Côte Ouest'	45€ TTC par pers. (40,91€ HT)
Menu assis 'Garonne'	32€ TTC par pers. (29,09€ HT)
Menu assis 'Estuaire'	50€ TTC par pers. (45,45€ HT)

BOISSONS AU CHOIX	
Forfait '3 couleurs' - 1 bouteille de vin pour 4 personnes, eau plate, café/thé	12€ TTC par pers. (10,90€ HT)
Forfait 'Découverte des appellations' - 5 verres dégustation, softs & café/thé	18€ TTC par pers. (16,36€ HT)
Animation 'Sommelier Grands Crus' - 5 verres dégustation, softs & café/thé	38€ TTC par pers. (34,54€ HT)



Dîner-croisière

Tarifs

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



LOCATION DE SALLE (CROISIÈRE & PERSONEL NAVIGUANT INCLUS)	
Salle VIP (pont supérieur) - Jusqu'à 60 pers. max.	1 100€ 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.	3 000€ TTC (2 727,27€ 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	
Formule cocktail 'Culs Noirs'	30€ TTC par pers. (27,27€ HT)
Formule cocktail 'Côte Ouest'	45€ TTC par pers. (40,91€ HT)
Menu assis 'Garonne'	32€ TTC par pers. (29,09€ HT)
Menu assis 'Estuaire'	50€ TTC par pers. (45,45€ HT)
BOISSONS AU CHOIX	
Forfait '3 couleurs' - 1 bouteille de vin pour 4 personnes, eau plate, café/thé	12€ TTC par pers. (10,90€ HT)
Forfait 'Découverte des appellations' - 5 verres dégustation, softs & café/thé	18€ TTC par pers. (16,36€ HT)
Animation 'Sommelier Grands Crus' - 5 verres dégustation, 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) En fonction du nombre de participants : privatisation totale ou partielle du bateau
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 : Formule 'Culs Noirs' ou 'Côte Ouest' - Forfait boissons : 3 formules au choix
22h30	Fin de la navigation, retour à quai Poursuite de la soirée à quai - Animation musicale (DJ, Trio Jazz, Bossa Nova) - Agents de sécurité obligatoires - 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.	3 500€ TTC (3 181,81€ 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	
Formule cocktail 'Culs Noirs'	30€ TTC par pers. (27,27€ HT)
Formule cocktail 'Côte Ouest'	45€ TTC par pers. (40,91€ HT)

BOISSONS AU CHOIX AU COURS DU REPAS (20H00-23H00)	
Forfait '3 couleurs' - 1 bouteille de vin pour 4 personnes, eau plate, café/thé	12€ TTC par pers. (10,90€ HT)
Forfait 'Découverte des appellations' - 5 verres dégustation, softs & café/thé	18€ TTC par pers. (16,36€ HT)
Animation 'Sommelier Grands Crus' - 5 verres dégustation, 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'	15€ TTC par pers. (13,63€ HT)
Formule 'Mascaret'	25€ TTC par pers. (22,73€ HT)

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

ANIMATION MUSICALE	
Prestation DJ (sonorisation & mise en lumière)	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 sont proposées sur buffets. Plusieurs entrées, plats, fromages et desserts vous sont 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'

30€
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
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



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

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'

32€
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...



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

Forfaits boissons *(pendant le repas)*

Forfait '3 couleurs'

1 bouteille pour 4 personnes :

- Rosé de Larriveau, 2015
Vin de France
- Château Grand Renard, 2015 (AB)
Bordeaux Blanc Sec
- Château Cru Godard, 2014 (AB)
Francs Côtes de Bordeaux

Eau plate minérale
Café

12€
par pers.

Forfait 'Découverte des appellations'

5 verres dégustation :

- Château Peyreblanque, 2014
Graves
- Château Lariveau, 2011
Canon Fronsac
- Château du Taillan, 2011
Haut-Médoc
- Chateau Mirebeau, 2011 (AB)
Pessac-Léognan
- Petit Guiraud, 2013 (AB)
Sauternes

Eau plate minérale
Eau gazeuse Abatilles
Sirops de fruits
Café/Thé

18€
par pers.

Animation Sommelier 'Grands Crus'

5 verres dégustation :

- Château Carbonnieux Blanc, 2009
Pessac-Léognan, Grand Cru classé
1855
- Château Coutet, 2012 (AB)
Saint-Emilion Grand Cru
- Lespault Martillac, 2010
Pessac-Léognan
- Château La Tour Carnet, 2010
Haut-Médoc, classé 1855
- Château Guiraud, 2010
Sauternes, 1er Grand Cru classé 1855

Eau plate minérale
Eau gazeuse Abatilles
Sirops de fruits
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



Formules boissons *(pendant la soirée festive)*

Formule 'Marée basse'

1 consommation par pers. parmi :

- Vin (rouge, blanc, rosé)
- Crémant de Bordeaux
- Mojito
- Gin Fizz
- Gin Tonique
- Rhum arrangé
- Ti-punch
- Rhum
- Vodka
- Whisky
- Get 27
- Gin

6€
par pers.

Formule 'Marée haute'

5 consommations par pers. parmi :

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

15€
par pers.

Formule 'Mascaret'

5 consommations par pers. parmi :

- Vin (rouge, blanc, rosé)
- Crémant de Bordeaux
- Mojito
- Gin Fizz
- Gin Tonique
- Rhum arrangé
- Ti-punch
- Rhum
- Vodka
- Whisky
- Get 27
- Gin
- Softs

25€
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 !

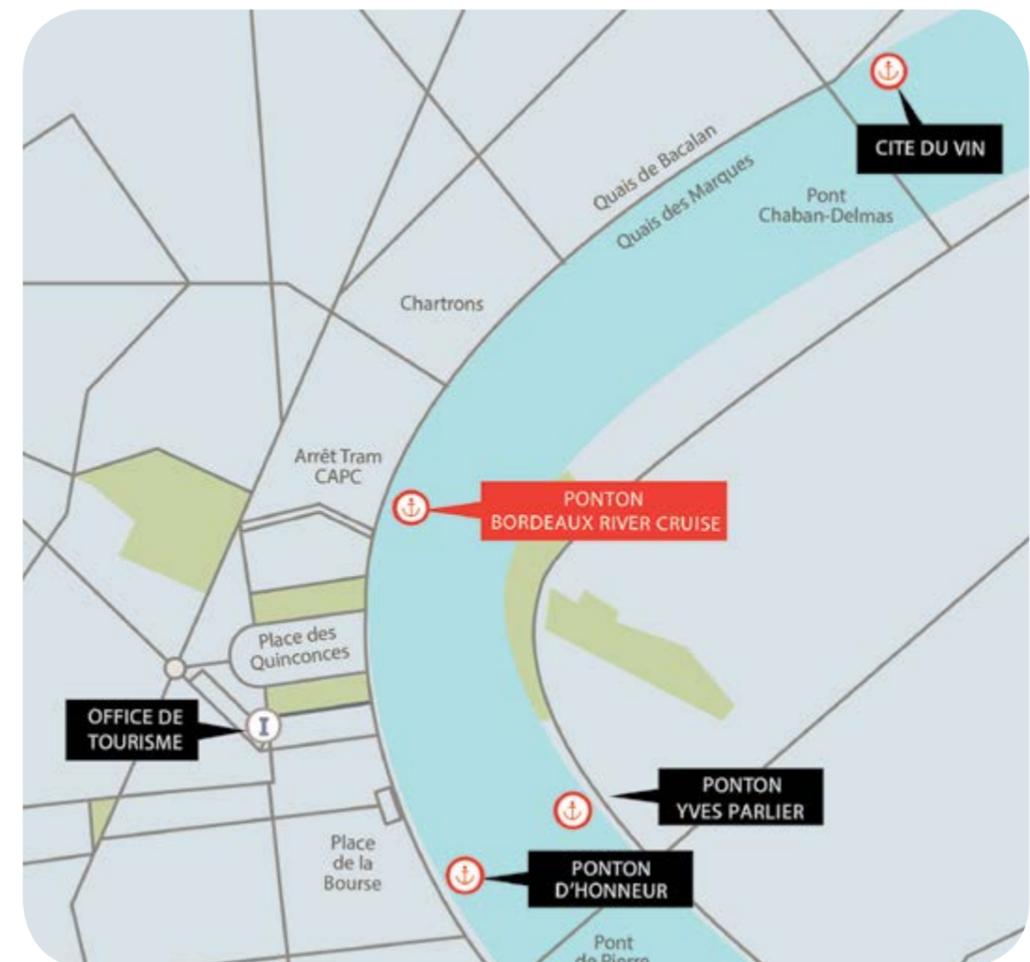


Transfert chez un partenaire

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

Notre ponton - Vos contacts



BORDEAUX

RIVER CRUISE

Pour toute question ou demande de réservation :

Cristina GASPAR / Laura MARCHOUX
groupes@bordeaux-river-cruise.com

Tel : 05 56 39 27 66 - Taper '2'



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.