

COCKTAIL DINATOIRE 2016

TJP TRAITEUR



Madame, Monsieur,

Vous nous avez sollicité afin d'organiser la réception de votre soirée à bord de l'Atlantide et nous vous en remercions.

A travers cette brochure, découvrez toutes les explications et informations nécessaires à l'organisation de votre évènement.

Forte de 20 ans d'expérience dans la réalisation de prestations à bord de l'Atlantide, toute notre équipe est à votre écoute pour rendre votre soirée inoubliable.

Découvrez le déroulé de la soirée, la sélection de prestataires que nous vous recommandons, les tarifs, ainsi que le détail des menus proposés.

Vous restez néanmoins libres du choix des intervenants et l'Atlantide n'impose aucun prestataire.

A bord de notre navire nous pouvons accueillir jusqu'à 110 personnes pour un repas sous forme de cocktail dinatoire. Nos équipements (cuisine équipée, chambre froide, bar) permettent au traiteur de travailler dans des conditions optimales.

Nous nous tenons à votre disposition pour répondre à vos questions et vous accueillir à bord.

Dans l'attente du plaisir de vous rencontrer, nous vous souhaitons une excellente lecture.

L'Equipe commerciale de l'Atlantide



PROGRAMME DE VOTRE SOIREE

Pour assurer la réussite de votre soirée, l'Atlantide vous propose:

- 19h30 (20h juillet/aout) : embarquement à bord de l'Atlantide, appareillage immédiat,
- 20h-21h : Croisière dans les baies du soleil pendant laquelle le cocktail sera servi sur le pont supérieur (conditions météorologiques favorables),
- 21h-3h : repas et soirée à quai,
- 21h-00h : repas au mouillage en baie de Bandol, } *Suivant option*
- 00h-3h : soirée à quai.

Notre croisière Baie du Soleil 1 heure : passage rapproché de l'île de Bendor, baie de Bandol, passage du cap de la Crède, Baie de Sanary et du Brusç. Suivant les conditions météo

OPTIONS DE L'ATLANTIDE

Surprenez vos invités en les rejoignant en baie de Bandol à bord de notre semi-rigide, sensations fortes garanties. Pour les amoureux des traditions provençales, embarquez à bord d'un authentique pointu.

-Arrivée en semi-rigide ou pointu : 160 € TTC.

L'Atlantide vous propose, pour un repas en toute intimité, un mouillage en baie de Bandol jusqu'à minuit (selon conditions météorologiques)

-Mouillage 21h-00h : 430€ TTC.

Aménagement du pont supérieur pour optimiser votre espace.

-Démontage partiel des bancs à partir de 250 €TTC.



MENUS TJP POUR ATLANTIDE



APERITIF SUR LE PONT

Assortiment de canapés

Toasts : gambas, foie gras, écrevisse, saumon...

Navettes fourrées : canard, saumon, chèvre basilic

COCKTAIL DINATOIRE AU BUFFET

Escalier de verrines fraîcheur:

Gambas au miel et leur tartare de légumes grillés

Tartare de saumon rehaussé au guacamole

Mousseline de thon au paprika nappée de concombre à l'aneth

Mini-burger : foie gras de canard poêlé et mangues confites,

St-Jacques et fondue de cébettes sans oublier le traditionnel cheese

Cassoline de ris de veau façon Argenteuil et ses asperges grillées au beurre

Daube au vin de Bandol sublimé de sa mousseline d'Agatha persillées

Magret de canard fumé et chutney de griottes

Mi- cuit de thon et risotto crémeux

Tartare de poulet au curry

LE COIN DES DOUCEURS

Crème brûlée au Crunch

Les incontournables de la pâtisserie française: religieuse,

Tarte au citron, Paris-Brest, éclair, opéra

Salade de fruit au kirsch

Tiramisu au spéculos



BOISSONS

(Uniquement durant l'apéritif)

Whisky, Pastis 51 et Kir Royal

(De l'apéritif à la fin de soirée)

Punch caraïbe,

vin rosé Bandol domaine Pey-Neuf

Coca-cola, coca-cola zéro, jus de fruit, eau minérale

Plate et eau gazeuse

(Servi à discrétion après les douceurs)

Jet 27 et limoncello





LES TARIFS

Coté Atlantide :

Les tarifs présentés ci-dessous comprennent l'affrètement de l'Atlantide 1 pour la soirée et le menu (hors champagne), une heure de croisière, un équipage professionnel, les assurances liées à l'exploitation du navire, les frais de carburant, les frais de taxes portuaires.

Coté TJP Traiteur :

Compris dans le tarif : Nappage coton blanc (nappage des tables occupées uniquement), serviettes coton blanc, vaisselle et verrerie complète, un maître d'hôtel, un serveur pour 25 personnes.

Pas de droit de bouchon

30/39 personnes	
22 pièces	155.00€
25 pièces	159.00€

40/49 personnes	
22 pièces	130.00€
25 pièces	134.00€

50/59 personnes	
22 pièces	108.00€
25 pièces	112.00€

60/69 personnes	
22 pièces	100.00€
25 pièces	104.00€

70/79 personnes	
22 pièces	89.00€
25 pièces	93.00€

80/89 personnes	
22 pièces	88.00€
25 pièces	92.00€

90/99 personnes	
22 pièces	85.00€
25 pièces	89.00€

100/110 personnes	
22 pièces	81.00€
25 pièces	85.00€

Tarif TTC par personne adulte.

(Ces tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être soumis à modification sans préavis, n'hésitez pas à vous les faire confirmer)

Tarif menu enfant (de 4 à 10 ans) : 40.00€ TTC

Tarif menu prestataire (DJ, photographe, baby-sitter...) : 25.00€



CARTE DES VINS & CHAMPAGNES

Champagne :

Veuve-Pelletier Brut : 23.00€ la bouteille

Moët et Chandon rosé ou blanc : 60.00€ la bouteille

Mümm brut : 50.00€ la bouteille

Les vins de pays

Domaine Pey-Neuf (rouge, rosé, blanc) : 8.00€ la bouteille

Côtes de Provence

Domaine Pieracci (rosé) : 14.50€ la bouteille

AOC Bandol

Domaine Pieracci (rouge, rosé, blanc) : 22.00€ la bouteille

Domaine Pey-Neuf (rouge, rosé, blanc) : 18.00€ la bouteille

CONSEILS :

1 bouteille de vin pour 4 personnes

1 bouteille de champagne pour 4 personnes

Option open bar

Soft drink : 3.00€ TTC/pers.

Vin domaine Pey-Neuf pays : 5.00€ TTC/pers.

Vin domaine Pey-Neuf Bandol : 9.00€ TTC/pers.

Vin domaine Pierracci Bandol : 12.00€ TTC/pers.





www.atlantide1.com
contact@atlantide1.com

Bureau commercial (événementiel et groupes)

T +33 (0)4 94 29 13 13

F +33 (0)4 94 29 13 14

Gare maritime (Accueil bateau)

T +33 (0)4 94 32 51 41

F +33 (0)4 94 32 41 84



Facebook Atlantide 1 Evènements

