



*atlantide*

Bandol

SOIREE A BORD

ATLANTIDE 1



Tel : 04 94 29 13 13

Fax : 04 94 29 13 14

[www.atlantide1.com](http://www.atlantide1.com)

Bonjour,

Suite à votre demande, nous vous adressons un devis pour votre projet de **soirée** à bord du bateau Atlantide 1. Vous trouverez ci-dessous notre proposition, qui, nous le souhaitons, retiendra votre attention.

**Affrètement (Atlantide pour votre groupe uniquement)**

Départ port de Bandol, retour port de Bandol.  
 Embarquement à partir de **19h30** (ou 20 h juillet & août),  
 appareillage immédiat via les baies du Soleil pour votre apéritif (en supplément)  
 servi sur le pont supérieur,  
 retour au quai d'honneur pour votre repas et votre soirée.  
 Fin de la prestation et débarquement à **3H00**.

**Croisière**

**BAIES DU SOLEIL (BANDOL / SANARY)**

L'Atlantide vous emmènera en croisière dans les baies du Soleil durant 1h00 (suivant météo) et ce, pendant votre apéritif qui vous sera servi au pont supérieur (selon saison).  
 Passage rapproché de l'île de Bendor, baie de Bandol, passage du Cap de la Cride, baies de Sanary et du Brusç. Entrée dans le petit port de pêche de Sanary tout illuminé.  
 Retour au port de Bandol, Quai d'Honneur, pour votre repas et votre soirée.

**Affrètement en soirée**

Base 35 à 40 personnes adultes		Base 40 à 49 personnes adultes	
Références des repas	Tarifs	Références des repas	Tarifs
Menu Bendor .....	95.00€	Menu Bendor .....	86.00€
Menu Les Calanques.....	101.00€	Menu Les Calanques.....	92.00€
Diner Entre Terre et Mer.....	112.00€	Diner Entre Terre et Mer.....	103.00€
Enfant entre 4 &10 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfant	40.00€	Enfant entre 4 &10 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfant	40.00€

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



Base 50 à 59 Personnes adultes	
Références des repas	Tarifs
Menu Bendor.....	81.00€
Menu Les Calanques .....	87.00€
Diner Entre Terre et Mer.....	98.00€
Enfant entre 4 & 10 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfants	40.00€

Base 60 à 69 Personnes adultes	
Références des repas	Tarifs
Menu Bendor.....	74.00€
Menu Les Calanques .....	80.00€
Diner Entre Terre et Mer.....	91.00€
Enfant entre 4 & 10 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfants	40.00€

Base 70 à 79 Personnes adultes	
Références des repas	Tarifs
Menu Bendor.....	72.00€
Menu Les Calanques .....	78.00€
Diner Entre Terre et Mer.....	89.00€
Enfant entre 4 & 10 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfants	40.00€

Base 80 à 89 Personnes adultes	
Références des repas	Tarifs
Menu Bendor.....	68.00€
Menu Les Calanques .....	74.00€
Diner Entre Terre et Mer.....	85.00€
Enfant entre 4 & 10 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfants	40.00€

Base 90 à 99 Personnes adultes	
Références des repas	Tarifs
Menu Bendor.....	65.00€
Menu Les Calanques .....	71.00€
Diner Entre Terre et Mer.....	82.00€
Enfant entre 4 & 10 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfants	40.00€

Base 100 à 110 Personnes adultes	
Références des repas	Tarifs
Menu Bendor.....	61.00€
Menu Les Calanques .....	67.00€
Diner Entre Terre et Mer.....	78.00€
Enfant entre 4 & 10 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfants	40.00€

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

### Compris dans nos tarifs :

Croisière départ de BANDOL, armement équipage et navire, mise à disposition du bateau de 19h30 ou 20h00 à 3h00 du matin, repas avec vins et café, vaisselle de réception et nappage, personnel traiteur (maître d'hôtel, barmen, commis) et service, assurances, carburant, frais et taxes portuaires, mise à disposition de nos équipements tables, chaises, espace piste de danse.

Nous vous joignons le détail des formules cocktails proposées ci-dessus.

Nous vous rappelons que les soirées ne sont organisées qu'à partir de **35 personnes** (adultes) en restauration (maxi : 110 personnes) et exclusivement avec le service traiteur recommandé par nos services.

**Si notre proposition vous agréait, nous vous serions reconnaissants de nous le faire savoir, et ce, de manière à poser une option sur une date.**

Si vous avez besoin d'indications supplémentaires ou de photos, vous pouvez vous rendre sur notre site : [www.atlantide1.com](http://www.atlantide1.com) ou nous faire une demande à l'adresse mail : [atlantide1@atlantide1.com](mailto:atlantide1@atlantide1.com)

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir à bord lors d'une future escale à BANDOL, nous vous prions de bien vouloir agréer l'expression de nos salutations distinguées.

Philippe BACHELARD  
Gérant




## LES OPTIONS DE VOTRE SOIREE

### LES BOISSONS ALCOOLISEES

#### **Pendant votre apéritif :**

- Il est tout à fait possible de prévoir en plus des formules apéritives, un **forfait alcool** variés : (whisky, Pastis, Martini Rouge et Blanc, servis avec soft drinks) 4.00 € / pers
- **Champagne** : Veuve Pelletier Brut supérieur 22.00 € / bouteille
- **Champagne** : Moutard et Fils (Blanc ou Rosé) 28.00 € / bouteille

#### **Pendant la Soirée :**

- **Open bar soft drinks** : Coca cola, Perrier, jus de fruits, café 2.50 € / pers
- **Champagne** : Veuve Pelletier Brut supérieur 22.00 € / bouteille

### LA DECORATION (extérieure ou intérieure)

- Décoration florale de vos tables et du bateau Sur demande
- Présentation des menus. Sur demande
- Décoration du navire à vos couleurs Installation gratuite

### LES ANIMATIONS

- Animation dansante D.J 700 € TTC
- Option vidéo projecteur avec écran 180 par 180 + PC portable 90 € HT
- Option haut parleur permanent sur le pont supérieur avec déco lumière 90 € HT
- Repas des animateurs (à la charge du client) 25 €/pers
- Tables de casino Sur demande

### IMAGE

- Reportage Photographe Sur demande
- Reportage video Sur demande

### MOUILLAGE

*Pour prolonger le plaisir de la sortie en mer, l'Atlantide jette l'ancre au lieu de retourner à quai pour le repas et le reste de votre soirée*

**Mouillage baie de Bandol jusqu'à minuit. 350 € TTC**

## Note sur les menus

Toutes nos tables sont nappées et accompagnées de serviettes.

**Aucun droit de bouchon ne sera facturé si le client fournit les boissons alcoolisées.**

Tous les tarifs comprennent **les vins** (rouges et rosés AOC Coteaux Varois), ainsi qu'un **café servi à table**. Les boissons alcoolisées, les apéritifs en buffets et les open bars sont en option.

**Les repas proposés n'étant pas figés**, le service traiteur, peut, tout à votre convenance, établir d'autres suggestions.



## Options apéritives

### Option n°1 :

**Mini Tourtes salées, 2p**  
Oignons, Chorizo, Légumes  
Saumon Epinards, Chèvre Pignons

**Eventail de Canapés, 2p**  
Jambon Cru, Fromage Paprika  
Mousse de canard, Saumon Fumé  
Tarama, Chèvre Noix

**Corbeille de Crudités en Présentation Provençale, 2p**  
Sauce aux Anchois, tapenade et Fromage aux Fines Herbes

### **Boissons**

**Punch Coco**  
**Soupe Champenoise**  
Pétillant, Cointreau, Citron, Fruits Rouges

Soft Drinks  
**Coca Cola, Coca Cola Light, Perrier, Jus d'Oranges, Jus d'Ananas, Eau Minérale Plate**

**Tarif : 6,00€ TTC**

### Option n°2 :

**Mini Tourtes salées, 3p**  
Oignons, Chorizo, Légumes  
Saumon Epinards, Chèvre Pignons

**Colimaçon de Petites Brochettes, 2p**  
Jambon Cru, Tomates Cerises, Mozzarella, Sauce Basilic  
Dés de Saumon Fumés, Concombre, Sauce Acidulée

**Mosaïque de Verrines, 3p**  
Guacamole d'Avocat et Scampis Marinées  
Bavarois de Ricotta et Tomate Séchée  
Rillettes de Saumon Frais, Crème Acidulée

### **Boissons**

**Punch Coco**  
**Soupe Champenoise**  
Pétillant, Cointreau, Citron, Fruits Rouges  
**Margarita**

Soft Drinks  
**Coca Cola, Coca Cola Light, Perrier, Jus d'Oranges, Jus d'Ananas, Eau Minérale Plate**

**Tarif : 8,50€ TTC**



## **BENDOR**

### **Buffet d'entrée**

**Chiffonnade de Jambon Italien, Copeaux de Parmesan et Huile Vierge**

Charlotte de Ricotta aux Courgettes et à la Menthe Fraîche

**Salade Petit Prince aux 2 Saumons**

Cocktail de Crabe et Crevettes à l'Avocat et aux Agrumes

**Salade Tex Mex à l'Emincé de Poulet Fumé**

Petits Farcis à la Viande façon Niçoise (servis chauds)

**Tomates, champignons, poivrons, courgettes et pommes de terre**

### **Duo de Viandes Froides**

Carré de Côte de Bœuf Rôti

**Gigot d'Agneau en Croûte d'Herbes**

Les viandes sont servies avec : Sauces Béarnaise, Sauce curry, Moutarde

**Gâteau de Pommes de Terre et Oignons**

Ou

### **Plat chaud servi à table ou en buffet (option 5.00€)**

**Brochette de la Mer (Lotte, Saumon et Loup), Beurre Blanc**

Riz Sauvage, Piperade

Ou

**Pannequet de Magret de Canard, Infusion de Pain d'Epices**

Pomme de Terre rôties à la Fleur de Sel, Accras de Courgettes

Ou

**Aumônières de Veau aux cèpes**

Gâteau « Grand-Mère », Fagotin de Légumes

### **Paillon du Fromager en Buffet, 6 variétés**

Saint-Marcellin, Cabécou, Brie de Meaux, Camembert, Bleu, Reblochon, Saint Nectaire

Petits Pain du Moulin de Manne

Ou

### **Gourmandise des Pâturages (servie à table)**

Duo de fromages affinés, verdure à l'huile vierge

Petits Pain du Moulin de Manne



## Féerie de Douceurs en Buffet

### **Tarte Fine aux Pommes**

Feilletine aux Abricots

### **Tarte Citron Meringuée**

Clafouti aux Griottes

### **Royal Choco**

Crème Brûlée

« Cup » de Fruits frais

Ou

## Assiette Gourmande (servie à table)

3 choix à définir

### **Tatin de Pommes**

Opéra Chocolat

### **Tartelettes aux Fruits Rouges**

Choux Caramel

### **Mousseux Chocolat**

Crème Brûlée

« Cup » de Fruits frais

## Boissons

*Coteaux Varois Rouge, Rosé (Domaine de Frégate à Bandol)*

1 Bouteille pour 3 personnes

Au-delà, 9.50 € la bouteille débouchée

Eau Minérale Plate (Evian)

Café

## Vos Menus

### Les Calanques

#### Entrée

**Marbré de Foie Gras aux Artichauts et aux Asperges**

Ou

**Saumon Fumé de Norvège « Tranché Minute »**

Blinis de Sarrazin et Crème « Granny Smith »

Mesclun à l'Huile Citronnée

Ou

**Charlotte de filet de rouget, Crème de Safran**

#### Plat chaud servi à table

**Rosace de Magret de Canard aux Epices Tandorii**

Tian de Légumes au Curry

Ou

**Ballotin de Poulet Fermier et sa Crème de Morilles**

Polenta crémeuse et Fagotin de Légumes

Ou

**Pavé de Cabillaud « Juste Saisi »**

Pomme de terre Ecrasées à l'Huile d'Olives, Ratatouille Croquante

Ou

**Filet de Bœuf charolais, Infusion d'Échalotes au Vin Rouge de Bandol**

Dauphinois de Pomme de terre, Fagot de Haricots Verts

#### Gourmandises des Pâturages

**Verdure à l'Huile**

**Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne et Saint Marcellin**

Pavé Fariné du Moulin de Manne

#### Dessert

**Feuilletine de Chocolat Amer, Crème Anglaise**

Ou

**Bavarois de Fruits Rouges, Miroir Framboise**

Ou

**Assiette Gourmande**

**Opéra Chocolat, Crème Brûlée, Tarte aux Fraises, « Mini Cup » de Fruits Frais**

#### Boissons

*Rouge, Rosé (Domaine AOC Coteaux Varois)*

1 Bouteille pour 3 personnes

Au-delà, 9.50 € la bouteille débouchée

Eau minérale plate (Evian)

Café



## ENTRE TERRE ET MER Diner de Gala

### Entrée

Foie Gras Cuit au Torchon  
Chutney de Mangue et Citron Vert, Pain d'Epice

Ou

Brochette de Coquilles Saint Jacques et Gambas  
Beurre de Gingembre et Romarin

Ou

Croustillant de Filet de Lotte, Lard Grillé, Julienne de Légumes  
Coulis d'Etrilles

### Plat

Fricassée de Grenadin de Veau Façon Rossini  
Tortillas de Pommes de Terre au Sarrazin, Brochette de Légumes

Ou

Cœur de Filet de Bœuf en Brioche, Cèpes et Morilles Crémées  
Tian de Légumes Verts et Brochette de Champignons

Ou

« Etoile des Mers »

Médailon de Lotte, Dos de Loup, Coquilles Saint-Jacques et Gambas Rôties  
Sabayon aux Agrumes, Tatin de Poireaux et Tian de Piperade

### Gourmandise des Pâturages

Salade des Champs  
Pavé Fariné du Moulin de Manne

### Dessert

L'Incontournable Fraisier et son Coulis

Ou

L'Entremet Choco-marron Sauce Grand-Marnier

Ou

L'Assiette Gourmande  
Crème Brûlée à la Pistache  
Tatin de Pommes  
Feuilletine au Chocolat  
Bambou de Fruits Frais

### Boissons

« Verdarail » Rouge, Rosé, Blanc (Château Salettes à Bandol)

Eau Minérale Plate et Gazeuse  
Bouteilles en verre

Café  
Tuiles aux amandes







*atlantide*

[www.atlantide1.com](http://www.atlantide1.com)  
[atlantide1@atlantide1.com](mailto:atlantide1@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