



Formule 2011

Notre Navire

atlantide

Vous présente pour 2011 au départ de BANDOL (Var)

Déjeuner Croisière

&

Visite des calanques de Cassis/Marseille

Départ **port de Bandol**, retour **port de Bandol**.

Embarquement à partir de 11h30,

Apéritif servi à table et compris dans le menu,

Déjeuner servi à **12h00** au pont principal du **bateau** (Choix du menu identique pour le groupe).

A partir de 13 h30, ouverture du bateau à notre clientèle.

Appareillage à 14h30 avec notre clientèle de quai pour la **visite** du site des

Calanques de Cassis/Marseille

Retour à **Bandol** et débarquement à **17h30** ou **18h00**.

Compris dans nos tarifs :

Apéritif, repas avec eau, vins et café, service,

Croisière calanques de Cassis/Marseille.

Base 35 personnes minimum ; 110 maxi

Visite des calanques de Cassis/Marseille

(Détail des visites : www.atlantide1.com).

49 € /pers ttc

Renseignements & réservations par tél : 04 94 29 13 13
et / ou

atlantide1@atlantide1.com

Formule valable d'avril à octobre, en Juillet et Août : samedi et dimanche uniquement.

Les plus pour vous :

1. Prise en charge de vos clients de 11h30 à 18h.
2. Guidage du car jusqu'au parking et transfert du chauffeur par nos soins.
3. Pas de frais kilométrique du car en journée.
4. Repas & voyage du chauffeur offert.
5. Journée originale et unique sur la côte.

MENU CABANON

Le choix du repas doit être identique pour tout le groupe

Apéritif servi à Table :

Feuilletés Salés, 3p

*Quiche, Pizza, Pissaladière, Rouleaux Saucisse,
Allumettes Fromage, Croissant Anchois*

Olives, Chips, Cacahuètes

Cocktail : *Kyr Champenois ou Punch Caraïbes*

Entrées (au choix)

Bruschetta de Chèvre Frais, Salade Frisée et Lard Grillé

Ou

Carpaccio de Saumon Frais à l'Aneth

Verdure à l'Huile Citronnée

Ou

Tourte de Saumon Frais, Crème à l'Oseille

Ou

Bavarois de Filets de Rouget et Noix de Pétoncles, Crème Safranée

Ou

La Véritable Soupe au Pistou

Plats (au choix)

Encornets Farcis aux Epinards, Sauce Armoricaïne

Riz Sauvage

Ou

Suprême de Poulet Farcis aux Cèpes

Gâteau de Pommes de Terre Grand Mère

Ou

Filet de Loup Rôti, Concassé de Tomates parfumé de Romarin

Nid de Tagliatelles

Ou

Gigot d'Agneau Cuit à l'Os

Dauphinois de Pommes de Terre

Ou

Paupiettes de Veau Pizzaiola

Polenta aux Cèpes

Gourmandises des Pâturages et Salade aux Noix

Chèvre « Bûche »

Ou

Brie de Meaux

Ou

Camembert

Servi avec du Pain Baguette

Féerie de douceurs (au choix)

Tarte fine aux pommes

Ou

Millefeuille à la Vanille

Ou

Mousse de Fruits Rouges, Coulis de Framboise

Ou

Tarte au Citron Meringuée

Ou

Feilletine aux Abricots

Vin de Pays du Var Rouge et Rosé

1 Bouteille pour 3 Personnes

*Au-delà, chaque bouteille servie à table (en accord avec le client)
sera facturée au tarif de 7.00 € l'unité*

Eau Minérale Plate et Café

Les Formules « Plat Unique »

Apéritif servi à Table

Feuilletés Salés, 3p

Quiche, Pizza, Pissaladière, Rouleaux Saucisse,
Allumettes Fromage, Croissant Anchois

Olives, Chips, Cacahuètes

Cocktail: Kyr Champenois ou Punch Caraïbes

Plat à choisir parmi (servi à table)

1/ Paella Royale

Porc, Poulet, chorizo, fruits de mer, moules,
Seiches, Gambas, Langoustines

2/ Aioli des pêcheurs

Carottes, pommes de terre, choux fleur, haricots verts, betteraves,
fonds d'artichauts, morue pochée, moules, seiche, bulots, crevettes,
œuf dur

Aioli et Mayonnaise

3/ Couscous

Agneau, poulet, merguez, boulettes de bœuf,
Légumes et Semoule au Beurre

4/ Bourride Provençale

Filet de daurade, Lotte et suprême de loup, moules
Bouillon de poisson et Rouille Provençale
Accompagné de Pomme Vapeur

Gourmandises des Pâturages et Salade aux Noix

Chèvre « Bûche »

Ou

Brie de Meaux

Ou

Camembert

Servi avec du Pain Baguette

Féerie de douceurs (au choix)

Tarte fine aux pommes

Ou

Millefeuille à la Vanille

Ou

Mousse de Fruits Rouges, Coulis de Framboise

Ou

Tarte au Citron Meringuée

Ou

Feuilletine aux Abricots

Vin Rouge, Rosé (Coteaux Varois)

1 Bouteille pour 3 Personnes

*Au-delà, chaque bouteille servie à table (en accord avec le client)
sera facturée au tarif de 7.00€ l'unité.*

Eau minérale plate, Café