



COCKTAILS DINATOIRS

ATLANTIDE 1



Tel : 04 94 29 13 13

Fax : 04 94 29 13 14

www.atlantide1.com

Bonjour,

Suite à votre demande, nous vous adressons un devis pour votre projet de **cocktail dînatoire** 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 bord 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, baie de Sanary et du Brusç. Visite du 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 40 à 49 personnes adultes	
Références des cocktails	Tarifs
Cocktail Les Embiez	83.00€
Cocktail Cigales et Pastissade	87.00€
Cocktail Saveurs d'ici et d'Ailleurs	91.00€
Cocktail Autour du Monde	95.00€
Enfant entre 4 & 12 ans ½ tarif	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 cocktails	Tarifs
Cocktail Les Embiez	79.00€
Cocktail Cigales et Pastissade	83.00€
Cocktail Saveurs d'ici et d'Ailleurs	87.00€
Cocktail Autour du Monde	91.00€
Enfant entre 4 & 12 ans ½ tarif	40.00€

Base 60 à 69 personnes adultes	
Références des cocktails	Tarifs
Cocktail Les Embiez	73.00€
Cocktail Cigales et Pastissade	77.00€
Cocktail Saveurs d'ici et d'Ailleurs	81.00€
Cocktail Autour du Monde	85.00€
Enfant entre 4 & 12 ans ½ tarif	40.00€

Base 70 à 79 personnes adultes	
Références des cocktails	Tarifs
Cocktail Les Embiez	70.00€
Cocktail Cigales et Pastissade	74.00€
Cocktail Saveurs d'ici et d'Ailleurs	78.00€
Cocktail Autour du Monde	82.00€
Enfant entre 4 & 12 ans ½ tarif	40.00€

Base 80 à 89 personnes adultes	
Références des cocktails	Tarifs
Cocktail Les Embiez	67.00€
Cocktail Cigales et Pastissade	71.00€
Cocktail Saveurs d'ici et d'Ailleurs	75.00€
Cocktail Autour du Monde	79.00€
Enfant entre 4 & 12 ans ½ tarif	40.00€

Base 90 à 99 personnes adultes	
Références des cocktails	Tarifs
Cocktail Les Embiez	64.00€
Cocktail Cigales et Pastissade	68.00€
Cocktail Saveurs d'ici et d'Ailleurs	72.00€
Cocktail Autour du Monde	76.00€
Enfant entre 4 & 12 ans ½ tarif	40.00€

Base 100 et jusqu'à 120 personnes adultes	
Références des cocktails	Tarifs
Cocktail Les Embiez	60.00€
Cocktail Cigales et Pastissade	64.00€
Cocktail Saveurs d'ici et d'Ailleurs	68.00€
Cocktail Autour du Monde	72.00€
Enfant entre 4 & 12 ans ½ tarif	

(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 20 h00 à 3h00 du matin, apéritifs, 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 **40 personnes** (adultes) en restauration (maxi : 110 personnes) et exclusivement avec le service traiteur recommandé par nos services.

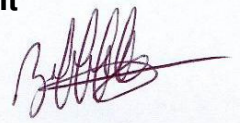
Si notre proposition vous agréait, nous vous serions reconnaissants de nous le faire savoir, et ce, de manière à poser une option sur une date.

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

Si vous désirez poser une option sur une date, merci de contacter notre service commercial au 04 94 29 13 13.

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



ORIGINALITE & CONVIVIALITE !

Nous vous proposons :

- Embarquement en début de soirée au port de Bandol,
- appareillage pour notre croisière le long des côtes,
- apéritif en mer servi sur le pont supérieur (selon météo) avec en toile de fond, un magnifique couché de soleil (selon saison).
L'apéritif est servi sous forme de buffet et à discrétion.
- Retour au quai d'honneur de BANDOL où sera servi votre repas,
- animation dansante disc jockey (ou autre) pendant le repas. (en option)
- Fin de la prestation à 3h00 du matin.

Note sur les cocktails dînatoires

Toutes nos tables sont nappées et accompagnées de serviettes.

Tous les tarifs comprennent les **boissons soft** (sodas et jus de fruits), les **Cocktails** (Punch Caraïbes, Margarita) ainsi que **les vins** (rouges et rosés AOC Coteaux Varois) et **le café**.

Toutes ces boissons sont servies uniquement durant le repas

Les boissons alcoolisées et les open bars sont en option (cf. ci-après.)

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

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

Possibilité de décoration et personnalisation du bateau suivant votre choix : drapé de tissu, chemin de table, menus sur table...etc.



LES OPTIONS DE VOTRE SOIREE

Afin d'agrémenter votre soirée, nous vous proposons :

LES BOISSONS ALCOOLISEES

Pour votre apéritif :

- **Alcools variés** : whisky, Pastis, Vodka, Martini Rouge et Blanc, Gin, Tequila, servis avec soft 8.00€ / pers
- **Champagne** : Veuve Pelletier Brut supérieur 20.00 € la bouteille
- **Champagne** : Moutard et Fils (Blanc ou Rosé) 25.00€ la bouteille

Pendant la soirée :

- **Open bar soft drink** : Coca cola, Perrier, jus de fruits, café 4.50€ / pers
- **Champagne** : Veuve Pelletier Brut supérieur 20.00 € la bouteille
- **Champagne** : Moutard et Fils (Blanc ou Rosé) 25.00€ la bouteille

LA DECORATION (extérieure ou intérieure)

- La décoration florale de vos tables et du bateau Sur demande
- Décoration du navire à vos couleurs Sur demande

LES ANIMATIONS

- Animation dansante D.J (+ repas animateur) 700 € TTC
- Vidéo projecteur avec écran 180 par 180 et PC portable 90 € HT
- 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

IMAGES

- Reportage Photo Sur demande
- Reportage Vidéo 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. 310 € ttc
- Service navette en semi-rigide 400 € ttc



Vos Menus.

COCKTAIL LES EMBIEZ *18 pièces salées, 4 pièces sucrées*

Apéritif servi sur le pont supérieur

Mini Tourtes salées
Oignons, Chorizo, Légumes
Saumon Epinards, Chèvre Pignons
Eventail de Canapés
Saumon Fumé, Asperges, Magret Séché, Crevettes Roses...

Boissons

2 cocktails au choix parmi

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

Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola Light, Perrier, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Eau Minérale Plate

Effiloché de Poivrons Grillés et Caviar d'Aubergines au Cumin
Petites Croustines
Petites Tortillas (Omelettes)
Piperade, Epinards, Oignons, Chorizo, Jambon, Champignons
Mosaïque de Verrines et Cassolettes
Julienne de Légumes et ses Anchois écrasés, Guacamole d'Avocat au Crabe et Gambas
Rillettes de Saumon frais, Crème acidulée
Brioche Fondante
Jambon Cru et Saucisson, Pan Bagna
Farandole de Légumes Farcis (servis chauds)
Courgettes, Tomates, Champignons, Poivrons
Mini Brochettes de Viandes (servies chaudes)
Agneau, Poivrons, Bœuf Saté, Poulet Tex Mex

Le Paillon du Fromager

Brie, Camembert, Bleu, Tomme de Savoie, Reblochon, Bûche de Chèvre, Cabécou, Saint Nectaire
Pain Baguette

Mignardises de Soirée

Ananas frais au Kirsch

Mousseux au Chocolat Amer

Boissons

Clair Estel Rouge, Rosé (Vin de Pays de Saint Tropez)
1 Bouteille pour 3 personnes au-delà, 7.50€ la Bouteille

Soft drinks

Coca Cola, Coca Cola Light, Perrier, Jus d'Oranges, Jus d'Ananas, Ice Tea, Eau Minérale Plate
Café



CIGALES ET PASTISSADE *20 pièces salées, 4 pièces sucrées*

Apéritif servi sur le pont supérieur

Mini Tourtes salées
Oignons, Chorizo, Légumes
Saumon Epinards, Chèvre Pignons
Eventail de Canapés
Saumon fumé, Asperges, Magret Séché, Crevettes Roses

Boissons

2 cocktails au choix parmi

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

Softs Drinks

Coca Cola, Coca Cola Light, Perrier, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Eau Minérale Plate

Mezze d'Anti Pasti et son Palmier de Crudités
Sauce aux Anchois, tapenade et Fromage aux Fines Herbes
Bambou de Melon au Jambon
Caillette du Haut Var et son Pain Grillé
Petit Pan Bagna
Cassolette de Rouget à l'Escabèche
Gondole de Fruits de Mer Marinés au Safran
Clafoutis de Chèvre, Tomates Cerises et Basilic
Farandole de Légumes Farcis à la Viande (servis chauds)
Courgettes, Tomates, Champignons, Poivrons
Terrine de Ricotta aux Courgettes

Le Paillon du Fromager

Brie, Camembert, Bleu, Tomme de Savoie, Reblochon, Bûche de Chèvre, Cabécou, Saint Nectaire
Pain Baguette

Mignardises de Soirée
Crème Brûlée à la Lavande
Bambou de Fruits Frais Sauce Chocolat et Chamallows

Boissons

Frégalon Rouge, Rosé (Vin de Pays de Bandol)
1 Bouteille pour 3 personnes au-delà, 8.50€ la Bouteille

Soft drinks

Coca Cola, Coca Cola Light, Perrier, Jus d'Oranges, Jus d'Ananas, Ice Tea, Eau Minérale Plate

Café



LES SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS 20 pièces salées, 4 pièces sucrées

Apéritif servi sur le pont supérieur

Mini Tourtes salées
Oignons, Chorizo, Légumes
Saumon Epinards, Chèvre Pignons
Eventail de Canapés
Saumon Fumé, Asperges, Magret Séché, Crevettes Roses

Boissons

2 cocktails au choix parmi

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

Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola Light, Perrier, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Eau Minérale Plate

Colimaçon de Petites Brochettes
Jambon Cru, Tomates Cerises, Mozzarella, Sauce Basilic
Dés de Saumon Fumés, Concombre, Sauce Acidulée
Verrine d'Avocat et Gambas
Cassolette Noix de Pétoncles et Légumes Thai
Julienne de Légumes et Fromages aux Fines Herbes
Cuillère de Thon Parfumée de Gingembre
Crumble d'Agneau, Aubergine, Menthe et Pignons
Ardoise du Soleil Levant
Sushis, Sashimis et Rouleaux de Printemps accompagnés de Wasabi, de Gingembre Mariné et Sauce Soja
Les Bambous (servis chauds)
Filet Mignon et Ananas, Bœuf au Saté, Magret de Canard

Mignardises de Soirées
Tartelettes aux Fruits, Eclairs, Choux, Castel, Opéra, Bavarois Fruits Rouges, Tulipe

Bambou de Fruits Frais Sauce Chocolat et Chamallows
Verrine de Chocolat Mousseux

Boissons

Frégalon Rouge, Rosé (Vin de Pays de Bandol)
1 Bouteille pour 3 personnes au-delà, 8.50€ la Bouteille

Soft drinks

Coca Cola, Coca Cola Light, Perrier, Jus d'Oranges, Jus d'Ananas, Ice Tea, Eau Minérale Plate

Café



AUTOUR DU MONDE *20 pièces salées, 4 pièces sucrées*

Apéritif servi sur le pont supérieur

Mini Tourtes salées
Oignons, Chorizo, Légumes
Saumon épinard, Chèvre Pignons
Eventail de Canapés
Saumon Fumé, Asperges, Magret Séché, Crevettes Roses...

Boissons

2 cocktails au choix parmi

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

Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola Light, Perrier, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Eau Minérale Plate.

Le « Mezzé » d'Antipasti et son Palmier de Crudités
Caviar de Poivrons, d'Artichauts et d'Aubergines, Tapenade, Anchoïade, Brandade de Morue, Purée de Pois Chiche,
Carottes au Cumin
Profiterole de Ricotta et Tomates Séchées
Carpaccio de Saumon Fumé, Pain Noir et Crème Granny Smith
Beignet de Fleur de Courgette à la Fleur de Sel (Servi Chaud)
Crumble d'Agneau, Aubergines, Menthe et Pignons
Verrine d'Avocat, Gambas et Citron Vert
Cuillère d'Espadon et Chorizo Grillé
Marmitons Noix de Pétoncles, Légumes Thai et Poulet, Coco et Curry (chauds)
Les Ardoises du Soleil Levant
Sushis, Sashimis et Rouleaux de Printemps accompagnés de Wasabi, de Gingembre Mariné et Sauce Soja
Délices Chauds
Accras de Courgette, Nems crevettes, A-Kao, Xiu Mai, Raviolis frits, Boulettes de Viande au Cumin

Pastel de Mini-macarons
Crème Brûlée
Tiramisu Framboise
Bambou de Fruits Frais, Sauce Chocolat et Chamallows

Boissons

Frégalon Rouge, Rosé (Vin de Pays de Bandol)
1 Bouteille pour 3 personnes au-delà, 8.50€ la Bouteille

Soft drinks

Coca Cola, Coca Cola Light, Perrier, Jus d'Oranges, Jus d'Ananas, Ice Tea, Eau Minérale Plate

Café



atlantide

www.atlantide1.com
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