



AMARANTE & BELLE ADELE



HORAIRES ET TARIFS 2020 - BATEAU-RESTAURANT AMARANTE

PRESTATIONS A BORD DE L'AMARANTE

- **HORAIRES CROISIÈRE AVEC RESTAURATION** (une personnalisation des horaires est possible lors de l'élaboration de votre projet s'il n'y a pas d'incidence sur l'enchaînement des autres prestations)

Horaires		Programme & Prestations
Déjeuner	Dîner	
11h45	18h45	Embarquement à bord de l'AMARANTE ou de la Belle Adèle, situé au cœur du village de Montsoreau quai Philippe de Commines (en face du restaurant Diane de Méridor)
12h00	19h00	Départ pour 03h00 sur la Loire et la Vienne, avec navigation le long des façades de Montsoreau et Candès st Martin : Vous longerez les deux bourgs à flanc de coteau, le château de Montsoreau, découvrirez le Bec de Vienne, l'église collégiale fortifiée Saint Martin, et les berges du fleuve selon ces caprices, le niveau d'eau, ces fonds de graviers et de sables mobiles ... après avoir posé l'ancre pour une halte au milieu de l'eau pour le repas après les amuses bouche, vous repartirez avant de revenir à Montsoreau. Service de restauration géré à bord par notre chef Sylvain et l'équipage <ul style="list-style-type: none"> • Repas sur table sur l'Amarante : Menus « Galipettes », « Pintade à la Tourangelle », « Sandre », « Le moussaillon » Ou : <ul style="list-style-type: none"> • Formule Cocktail : « La Pointe du Véron »
15h00	22h00*	Fin de la navigation, retour à quai
15h15	22h15	Débarquement des passagers au village de Montsoreau Quai Philippe de Commines

* Possibilité d'organiser une soirée festive à bord jusqu'à 01h00 maximum avec supplément voir tableau des TARIFS de la privatisation ci-dessous.

- **HORAIRES PRESTATION CROISIÈRE COMMENTÉE**

(une personnalisation des horaires est possible lors de l'élaboration de votre projet s'il n'y a pas d'incidence sur l'enchaînement des autres prestations)

Horaires	Programme & Prestations
16h00	Embarquement 15h45 à bord de l'AMARANTE situé au cœur du village de Montsoreau quai Philippe de Commines (en face du restaurant Diane de ...) pour une croisière de 1h30 et débarquement à 17h30

TARIFS de la privatisation des bateaux

Forfait de privatisation du bateau AMARANTE pour groupe de 2 à 9 personnes.	900€TTC (818,18€ HT)
Forfait de privatisation du bateau AMARANTE pour groupe de 10 à 19 personnes.	750€TTC (681,82€ HT)
Forfait de privatisation du bateau AMARANTE pour groupe de 20 à 29 personnes.	600€TTC (545,45€ HT)
Forfait de privatisation du bateau AMARANTE pour groupe de 30 à 34 personnes.	450€TTC (409,09€ HT)
Forfait de privatisation du bateau AMARANTE pour groupe de 35 à 39 personnes.	375€TTC (340,91€ HT)
Forfait de privatisation du bateau AMARANTE pour groupe à partir 40 personnes.	0,00Ttc
Forfait ménage si vous consommez un repas apporté par vos soins sur le bateau.	100€TTC (90,91€ HT)
Heure supplémentaire au delà de la durée normale de la prestation (3h pour la restauration et 1h30 pour la croisière)	150,00€ TTC (136,36€ HT) par heure supplémentaire

TARIFS location de l'Amarante

Location du bateau pour 3h avec repas et boissons fournit par un traiteur. 2 membres d'équipage sont présent pour le pilotage et la sécurité	1300€ TTC (1181,82€ HT)
Location du bateau pour 3h avec repas fournit par un traiteur et boissons fournit par l'Amarante. 2 membres d'équipage sont présent pour le pilotage et la sécurité	1200€ TTC (1090,91€ HT)
Heure supplémentaire au delà de 3h	150,00€ TTC (136,36€ HT) par heure supplémentaire
Fourniture de vaisselle	200€ TTC (181,82€ HT)
1 personne pour le service	150€ TTC (136,36 HT)

TARIFS Séminaire d'entreprise (10 à 25 personnes)

Matinée et après midi à quai 1 membre d'équipage est présent pour la sécurité	150€ TTC (136,36 HT) / heure
Pause café : boisson chaude, jus de fruit, viennoiserie	16€ TTC (14,55€ HT) / personne
Pause déjeuner : croisière et buffet (durée 3h) 2 ou 3 membres d'équipage en fonction du nombre de participants	52€ TTC 47,27€ HT / personne hors boissons

- **TARIFS CROISIERES avec MENU SUR TABLE** (45 pers. Maxi , pour un groupe de 31 à 45 pers les menus Pintade à la Tourangelle et Sandre ne sont pas proposés)

Notre chef Sylvain prépare en cuisine à terre les mets servis à bord, pendant la navigation, les braises d'un barbecue à bord servent à la cuisson d'une spécialité locale.



Menus	Tarif (hors boisson)
« Galipettes »	45€ TTC par pers. (40,90€ HT)
« Pintade à la tourangelle »	49€ TTC par pers. (44,55€ HT)
« Sandre »	52€ TTC par pers. (47,27€ HT)
« Le moussaillon » (enfant de 3 à 7 ans)	24€ TTC par pers. (21,82€ HT)
« Le moussaillon » (enfant de 8 à 11 ans)	28€ TTC par pers. (24,45€ HT)
« Le moussaillon » (enfant de 12 à 14 ans)	34€ TTC par pers. (30,91€ HT)
« Plateau du batelier » (groupe > 10 pers)	40€ TTC par pers. (36,36€ HT)

Menu "Galipettes"

- Amuse-bouche apéritive : Farandole de saucissons de Montreuil Bellay Herbes, noix, noisettes, poivre, fumé, au fromage de chèvres et chiffonnade de jambon fumé Tartes salées maison surprise.
- Galipettes : champignons du Saumurois servis à volonté cuits sur les braises du barbecue du bateau, garnies au beurre d'escargot, au fromage de chèvres et aux rillettes du terroir.
- Salade composée à la coriandre vinaigrette huile de noix locale.
- Dessert Tartes maison de saison framboise pommes, pâte de coings à la bergamote kiwis de Candes aux épices...



Menu "Pintade à la Tourangelle"

- Amuse-bouche apéritive Farandole de saucissons de Montreuil Bellay Herbes, noix, noisettes, poivre, fumé, au fromage de chèvres et chiffonnade de jambon fumé Tartes salées maison surprise.
- Entrée Galipettes : champignons du Saumurois cuits sur les braises du barbecue du bateau garnies au beurre d'escargot, au fromage de chèvres et aux rillettes du terroir
- Salade composée à la coriandre vinaigrette huile de noix locale
- Viande : Pintade aux raisins à la Tourangelle et pommes de terre.
- Dessert Tartes maison de saison framboise pommes, pâte de coings à la bergamote kiwis de Candes aux épices.



Menu "Sandre"

- Amuse-bouche apéritive Farandole de saucissons de Montreuil Bellay Herbes, noix, noisettes, poivre, fumé, au fromage de chèvres et chiffonnade de jambon fumé Tartes salées maison surprise.
- Entrée Galipettes : champignons du Saumurois cuits sur les braises du barbecue du bateau garnies au beurre d'escargot, au fromage de chèvres et aux rillettes du terroir
- Salade composée à la coriandre vinaigrette huile de noix locale
- Poisson : Sandre sauce matelote au vin rouge et pommes de terre.
- Dessert Tartes maison de saison framboise pommes, pâte de coings à la bergamote kiwis de Candes aux épices.



Menu "Le moussaillon" (Enfant de 3 ans à 12 ans)

- Farandole de saucissons.
- Chipolatas - purée.
- Dessert tarte maison.



Menu "Plateau du batelier"

Mets salés

- **Farandole de saucissons** aux noisettes, chèvre, cèpes, herbes, noix, poivre, et jambon fumé.
- **Crudités variées** : Méli-mélo de verdure, radis, concombres, tomates, carottes à la coriandre ou aux herbes, vinaigrette aux noix à la Tourangelle.
- **Cakes variés "maison"** : Truite saumon aneth, chèvre aux noix lardons, boudin pommes échalotes, carottes épices fromage selon la fantaisie de Sylvain.

Fromages

- fermiers mi-secs et secs d'EURL Chantal Echerseau.

Gâteau

- Broyé ou feuilleté.



- **TARIFS CROISIERES avec formule Cocktail/Buffer (60 pers. Maxi si nombre supérieur nous contacter)**

Notre chef Sylvain prépare en cuisine à terre les mets servis à bord, pendant la navigation un buffet est dressé qui permet aux convives de se restaurer en déambulant sur le pont avant ou de s'asseoir à l'intérieur du bateau aux quelques tables qui sont à leur disposition.

Formules	Tarifs hors boissons
Cocktail « La Pointe du Veron» adulte	52€ TTC par pers. (47,27€ HT)
Enfant de 3 à 7 ans	24€ TTC par pers (21,82€ HT)
Enfant de 8 à 11 ans	28€ TTC par pers (25,45€ HT)



Formule Cocktail « La Pointe du Veron »

Mets salés

- Assortiment de tartes : au fromage de chèvre aux herbes et noix, saumon fenouil, rillettes pommes ciboulette.
- Charcuteries : farandole de saucissons de Montreuil Bellay aux Herbes, noix, noisettes, poivre, fumé, au fromage de chèvres et chiffonnade de jambon fumé, rillettes du Gaec des Julinières, rillons fait maison.
- Assortiment de terrines : Truite, Saumon et Aneth, Foies de volailles aux raisins et porto - Végétale "faits maison"
- Galipettes : champignons blonds du Saumurois cuits à bord sur les braises du barbecue et garnies au beurre d'escargot, au fromage de chèvres et aux rillettes du terroir
- Quatre variétés de salades composées accompagnée de sauces maison à la coriandre et vinaigrette huile de noix locale....
- *Option viandes froides : Roti de porc farci aux pruneaux, poulet aux épices aux deux marinades (+4€)*
- Fromages de chèvres fermiers au lait cru Echerseau

Mets sucrés

- Tartes maison pâte de coings à la bergamote, pomme confiture de framboise et kiwis de Candes aux épices...,

• TARIFS CROISIÈRES COMMENTÉE :

➤ Croisière 1h30 :

- adultes ; 18€
- enfant < 6ans : 0€
- enfant de 6 à 14 ans : 10€
- handicapé, étudiant : 16€
- adultes groupe à partir de 25 personnes : 16€
- enfant de 6 à 14 ans groupe à partir de 25 personnes : 9€
- Pass famille (2 adultes + enfants de 6 à 14 ans gratuit à partir du deuxième) : 46€

➤ Croisière 1h00:

- adultes ; 14
- enfant < 6ans : 0€
- enfant de 6 à 14 ans : 9€
- handicapé, étudiant : 13€
- adultes groupe à partir de 25 personnes : 13€
- enfant de 6 à 14 ans groupe à partir de 25 personnes : 8€
- Pass famille (2 adultes + enfants de 6 à 14 ans gratuit à partir du deuxième) : 37€

➤ Croisière 45' : cette prestation est ouverte si demande d'un groupe d'au moins 15 personnes et si la croisière est ouverte des individuels peuvent s'inscrire,

- adultes ; 13€
- adultes groupe à partir de 25 personnes : 12€
- enfant < 6ans : 0€
- enfant de 6 à 14 ans : 8€

AUTRES PRESTATIONS

CROISIÈRE APÉRITIVE AVEC AMUSES BOUCHE

servi pour un groupe de 25 personnes minimum à bord des bateaux Amarante et La Belle Adèle - durée 1H30

Amuses bouche :

Terrines maison (truite, saumon aneth et foies de volailles aux raisins vendange tardive).

Farandole de saucissons (noisettes, noix, chèvre, cèpe, herbes, sanglier ...). Tarte aux rillettes pomme ciboulette au chèvre aux herbes et aux noix.

13.00€ TTC* par personne, **boissons et croisière non comprises.**

Boissons à la carte sur le bateau de Loire Amarante ou La Belle Adèle.

CROISIÈRE GOUTER AVEC AMUSES BOUCHE SUCRÉS

servi pour un groupe à bord des bateaux Amarante et La Belle Adèle - durée 1H30

Minis Cakes et tartes sucrés

Amuses bouche 13.00€ TTC* par personne, **boissons et croisière non comprises.**

Boissons à la carte sur le bateau de Loire Amarante ou La Belle Adèle.

ANIMATION MUSICALE SUR LA LOIRE AVEC MARCEL & MARCELLE

Pour un cocktail, déjeuner ou dîner musicaux

Chansons Françaises ...

Une animation musicale avec "Marcel et Marcelle" composée d'Agnès Rivière accordéon-chant & Laurent Boissinot guitare-chant, interprètent un florilège de chansons françaises qui vous accompagnera tout au long de votre croisière sur la Loire et donnera une touche romantique ou festive.

Marcel et Marcelle, c'est la rencontre de deux artistes Tourangeaux, habitués l'un à chanter avec un garçon et une guitare (les z'aminches), l'autre avec une fille et un accordéon (les belles de mai) et qui ont eu envie de créer un duo mixte !

Marcel et Marcelle c'est donc deux voix, le féminin et le masculin, le rythme et la mélodie, la guitare et l'accordéon, un duo festif et musical qui interprète des chansons françaises connues ou méconnues, d'hier et d'aujourd'hui, avec le cœur et l'énergie de deux musiciens qui aiment ce qu'ils font et le font partager...

Eh oui, Marcel et Marcelle sont là pour vous donner des ailes et vous rendent la vie plus belle !!!

Prévoir la date de croisière longtemps à l'avance pour Marcel et Marcelle.

Contactez-nous pour réserver ou avoir des informations complémentaires.

CONDITIONS DEVIS & RESERVATION

Dès réception de votre demande, un devis est édité.

Afin de valider votre réservation sur notre planning, ce devis devra nous être retourné daté, signé et tamponné, mentionnant l'acceptation « bon pour accord », accompagné du **règlement d'un acompte de 30% dans délai de 15 jours**. La date réservée est garantie pendant ce délai.

J-15 : CONFIRMATION DU NOMBRE DEFINITIF DE PARTICIPANTS

Le nombre de participants devra nous être confirmé au plus tard **15 jours avant la prestation** et sera retenu comme base de facturation.

REGLEMENT DU SOLDE

Le solde de la prestation devra être réglé **avant la prestation**, dès réception de la facture : Celle-ci sera émise et établie selon le nombre de participants communiqué à J-15. Les boissons seront réglées le jour de la prestation

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.