



Bateau Restaurant Amarante

Horaires et tarifs 2023

Embarquement 15 minutes avant le départ à Montsoreau quai Philippe de Commines
Circuit variable en fonction des conditions de navigation

DEJEUNER ET DÎNER CROISIERE

Déjeuner 12h00 Dîner 19h00 Formule à partir de 59€/pers.
3 heures sur la Loire, la Vienne, navigation le long des villages de Montsoreau et Candes st Martin, après avoir fait une halte au milieu de l'eau ou une escale au confluent pour le repas, vous repartirez pour rejoindre le quai.

Inscription en ligne www.bateauamarante.com et billetterie à bord

Pour 10 personnes ouverture de nouveaux départs sur le programme de navigation en ligne

CROISIERE ET REPAS FORMULES

"GELINE DE TOURAINE" ou "SANDRE"

59€ TTC/pers. hors boissons Durée 3h

Amuse-bouche apéritive

Toasts de rillettes de poissons Sandre et Alose

Entrées froides

Entrée Selon l'inspiration du chef : confit angevin de veau au thym-citron

Plat

Poisson : Sandre de Loire au jus de crustacés ou filet d'Alose de Vienne au chenin

ou

Volaille : Geline de Touraine aux petits légumes de saison

Desserts

Tarte vigneronne

"Végan" 59€ TTC/pers. hors boissons Durée 3h

Mousse de légume

Taboulé au citron vert

Confit de légumes de saison

Salades de fruits frais

"Enfant" (de 3 ans à 11 ans) 25€ TTC/pers. hors boissons

Tomates mozzarella

Lasagne

Gâteau au chocolat

En plus de ce menu pour les groupes privatif voir page suivante
formules "Galipettes" "Brochettes" "Cocktail" "Confluence"

CROISIERE DECOUVERTE

16h00

CROISIÈRE COMMENTÉE 45 min. en journée sans restauration

- adultes 13€
- Famille 2 adultes + 2 enfants - 14 ans 34€
- enfant - 14 ans 8€
- adultes groupe à partir de 25 personnes 12€
- enfant - 6ans 0€

20h00 en juillet
19h30 en août

CROISIÈRE COUCHER DE SOLEIL – durée 2h

Vous êtes libre d'apporter votre pique-nique pour une balade accompagnée d'une dégustation de bulles ou de sirop de fruits

- adultes 20€
- Famille 2 adultes + 2 enfants - 14 ans 50€
- enfant - 14 ans 10€
- adultes groupe à partir de 25 personnes 18€
- enfant - 6ans 0€

Inscription en ligne www.bateauamarante.com et billetterie à bord

Pour 15 personnes ouverture de nouveaux départs sur le programme de navigation en ligne





PRIVATISATION DU BATEAU

Forfait de privatisation du bateau AMARANTE pour groupe à partir 30 personnes. pour groupe de 20 à 29 personnes. pour groupe de 10 à 19 personnes. pour groupe de 2 à 9 personnes	Durée 3h	Durée 6h
	0€TTC	450€TTC
	200€TTC	650€TTC
	400€TTC	850€TTC
	900€TTC	1350€TTC

LOCATION DU BATEAU

Location sèche avec équipage	Durée 3h	Durée 6h
Avec repas et boissons fournis par votre traiteur.	1300€ TTC	1750€ TTC
Avec repas fournis par votre traiteur et boissons fournis par l'Amarante.	1200€ TTC	1650€ TTC
Nouvel an sur la Loire durée de 20h à 2h	2400€ TTC	
Personnalisation des horaires possible pour votre projet nous contacter		

FORMULES DEPART PRIVATIF OU GROUPE

Minimum 20 personnes - menu unique

FORMULE "GALIPETTES"

59€ TTC 53,64€ HT / personne hors boissons Durée 3h

Amuse-bouche apéritif

Bruschettas de mozzarella et pistou. Palet de pomme charlotte. Quiche tourangelle.

Tartine "Grangousier" : tomates confites sainte Maure

Sur barbecue

Galipettes au sainte Maure, aux rillettes de tours, aux rillettes d'Alose de Vienne, Salade fraîche de légumes de saison

Dessert

Tarte vigneronne à la cannelle.

FORMULE "BROCHETTES"

59€ TTC 53,64€ HT / personne hors boissons Durée 3h

Amuse-bouche apéritif

Bruschettas de mozzarella et pistou. Palet de pomme charlotte. Quiche tourangelle.

Tartine "Grangousier" : tomates confites sainte Maure

Volaille et cochon au barbecue

Brochettes de Geline de Touraine au paprika, de dinde au citron et curry, de cochon «roi rose» aux poivrons doux, pomme de terre en robe des champs, sauce grelette,

Dessert

Tarte vigneronne à la cannelle.

FORMULE "COCKTAIL"

61€ TTC 55,45€ HT / personne hors boissons Durée 3h

Le Salé

Gouline angevine : tourte aux champignons, rillauds, pâte brisée

Effeillé d'alose de vienne en bayaldi

Fouées tourangelles

Feuillette de sandre et julienne de légumes

Galipettes saumuroises

Tarte des vendangeurs aux pommes de terre

Pressé de cailles de Racan au foie gras

Quiches Véronnaises a la ciboulette

Confit de géline de Touraine au romarin

Tartine végétarienne au concombre

Les Fromages

Sainte maure de Touraine

Brie de Meaux

Saint nectaire

Dessert

Amandine de pommes tapées de Rivarenes*

Gâteau chocolat noir "manjari"-praliné

Tartelette vigneronne





FORMULE "CONFLUENCE"

70€ TTC 63,64€ HT / personne hors boissons Durée 3h

Apéritif

Cocktail amarante : pétillant, sucre de canne, jus de citrons, Cointreau

Amuse-bouche : Bruschettas de mozzarella et pistou.

Palet de pomme charlotte. Quiche Tourangelle.

Tartine "Grangousier" : tomates confites sainte Maure

Entrées

Terrine aux deux saumons irlandais, sauce aneth

Viandes

Navarin de chapon fermier et riz pilaf

ou

Sot l'y laisse de pintade de Racan au miel et balsamique

Desserts

Fondant de chocolat et crème bavaroise

Café ou Thé

FORMULE "GROUPE"

Durée 2h minimum 20 personnes hors WE et jours fériés

58€ TTC 52,73€ HT / personne avec boissons

Apéritif

Kir vin blanc ou 1 verre jus de pomme

Amuse-bouche apéritif

toasts de rillettes de Sandre de Loire et d'Alose de Vienne

Entrées

Tourte de veau au thym-citron

Plats de volaille

Pintade de Cholet rôtie aux légumes de saisons

Dessert

Cake Cointreau et sauce caramel

1 verre de vin ou de jus de pomme pendant le repas 1 café

* gâteaux à base de crème d'amande

CONDITIONS DEVIS & RESERVATION

Dès réception de votre demande, une cotation est éditée.

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 soit sur place le jour de la prestation soit dès réception de la facture : Celle-ci sera établie selon le nombre de participants présents et les boissons consommées le jour de la prestation. Les repas non décommandés 15 jours avant la prestation seront facturés pour le coût du repas,

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.

