



# Bateau Restaurant Amarante

## Horaires et tarifs 2024

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](http://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 "POISSON"

59€ TTC/pers. boissons non comprises Durée 3h

#### Amuse-bouche apéritive

Toasts de rillettes de poissons Sandre et Alose

#### Entrées froides

Entrée : Confit angevin de veau au thym-citron

#### Plat

Poisson : Filet d'Alose 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 14€
- Famille 2 adultes + 2 enfants - 14 ans 36€
- enfant - 14 ans 8€
- adultes groupe à partir de 25 personnes 13€
- 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](http://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 boissons non comprises 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 boissons non comprises 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 Géline 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 boissons non comprises 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 boissons non comprises 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.

