



*atlantide*

Bandol

SOIREE A BORD

ATLANTIDE 1



Tel : 04 94 29 13 13

Fax : 04 94 29 13 14

[www.atlantide1.com](http://www.atlantide1.com)

Bonjour,

Suite à votre demande, nous vous adressons un devis pour votre projet de **soirée** 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 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, baies de Sanary et du Brusç. Entrée dans le 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**

<b>Base 35 à 40 personnes adultes</b>		<b>Base 40 à 49 personnes adultes</b>	
Références des repas	Tarifs	Références des repas	Tarifs
repas Les Calanques.....	84.00 €	repas Les Calanques.....	76.00 €
repas Rivage.....	87.00 €	repas Rivage.....	79.00 €
buffet le Bendor .....	85.00 €	buffet le Bendor .....	77.00 €
Enfant entre 4 &12 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfant	40.00 €	Enfant entre 4 &12 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfant	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 repas	Tarifs
repas Les Calanques .....	72.00 €
repas Rivage.....	75.00 €
buffet le Bendor.....	63.00 €
Enfant entre 4 &12 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfants	40.00 €

Base 60 à 69 Personnes adultes	
Références des repas	Tarifs
repas Les Calanques .....	68.00 €
repas Rivage.....	71.00 €
buffet le Bendor.....	69.00 €
Enfant entre 4 &12 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfants	40.00 €

Base 70 à 79 Personnes adultes	
Références des repas	Tarifs
repas Les Calanques .....	63.50 €
repas Rivage.....	66.50 €
buffet le Bendor.....	64.50 €
Enfant entre 4 &12 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfants	40.00 €

Base 80 à 89 Personnes adultes	
Références des repas	Tarifs
repas Les Calanques .....	60.00 €
repas Rivage.....	63.00 €
buffet le Bendor.....	61.00 €
Enfant entre 4 &12 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfants	40.00 €

Base 90 à 99 Personnes adultes	
Références des repas	Tarifs
repas Les Calanques .....	57.00 €
repas Rivage.....	60.00 €
buffet le Bendor.....	58.00 €
Enfant entre 4 &12 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfants	40.00 €

Base 100 à 110 Personnes adultes	
Références des repas	Tarifs
repas Les Calanques .....	54.00 €
repas Rivage.....	57.00 €
buffet le Bendor.....	55.00 €
Enfant entre 4 &12 ans ½ tarif (adulte) ou spécial enfants	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)

### Compris dans nos tarifs :

Croisière départ de BANDOL, armement équipage et navire, mise à disposition du bateau de 19h30 ou 20h00 à 3h00 du matin, 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.

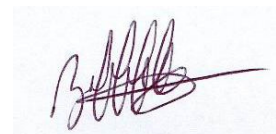
Nous vous rappelons que les soirées ne sont organisées qu'à partir de **35 personnes** (adultes) en restauration (maxi : 110 personnes) et exclusivement avec le service traiteur recommandé par nos services.

**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](http://www.atlantide1.com) ou nous faire une demande à l'adresse mail : [atlantide1@atlantide1.com](mailto:atlantide1@atlantide1.com)

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




## LES OPTIONS DE VOTRE SOIREE

### LES BOISSONS ALCOOLISEES

#### **Pendant votre apéritif :**

- Il est tout à fait possible de prévoir en plus des formules apéritives, un **forfait alcool variés** : (whisky, Pastis, Martini...) 5.00 € / pers
- **Champagne** : Veuve Pelletier Brut supérieur 25.00 €/bouteille

#### **Pendant la Soirée :**

- **Open bar soft drinks** : Coca cola, Perrier, jus de fruits, café 2.50 € / pers
- **Open bar alcools** : Get 27, Marie Brizard, cognac, gin, whisky + softs 15.00€ / pers  
Pour toute composition de cocktail personnalisé, nous consulter.
- **Champagne** : Veuve Pelletier Brut supérieur 25.00 €/bouteille

### LA DECORATION (extérieure ou intérieure)

- Décoration florale de vos tables et du bateau Sur demande
- Présentation des menus. Sur demande
- Décoration du navire à vos couleurs Installation gratuite

### LES ANIMATIONS

- Animation dansante D.J (repas inclus) **625 € TTC**
- Orchestre de jazz, salsa... Sur demande
- Magiciens close up Sur demande
- Repas des animateurs (à la charge du client) **25 €/pers**
- Tables de casino Sur demande

### IMAGE

- Reportage Photographe Sur demande
- Reportage video 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.** 260 € TTC

## Note sur les menus

Toutes nos tables sont nappées et accompagnées de serviettes.

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

Tous les tarifs comprennent **les vins** (rouges et rosés AOC Coteaux Varois), **le café** ainsi qu'**un apéritif servis à table**. Les boissons alcoolisées, les apéritifs en buffets et les open bars sont en option.

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



## Options apéritives

### Option 1 .....3.50 € TTC/pers

Feuilletés Salés, 3pièces  
Quiche, Pizza, Pissaladière, Rouleaux Saucisse,  
Allumettes Fromage, Croissant Anchois  
**Chips, Olives, Cacahuètes**

**Kyr Pétillant ou Punch des Caraïbes**

Option Alcools Variés : 5.00 € TTC (Whisky, Pastis, Porto, Martini)

\*\*\*\*\*

### Option 2 .....5.00 € TTC

#### **Feuilletés Salés, 3 pièces**

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

#### **Eventail de Canapés Froids, 3 pièces**

Saumon Céleri, Lard Pruneaux, Rouget Tomates Confites,  
Caviar d'Artichaut et Fêta, Chiffonnade de Serrano,  
Mousse de Foie Gras aux Noisettes, Crevettes Safranées

Soft Drink : Coca Cola, Perrier, Jus d'Oranges, Jus d'Ananas, Eau Minérale Plate

2 Cocktails au choix : Punch Caraïbes, Soupe Champenoise aux Fruits Frais, Margarita Kyr Pétillant

Option Alcools Variés : 5.00 € TTC (Whisky, Pastis, Porto, Martini)

\*\*\*\*\*

### Option 3 .....7.50 € TTC/pers

#### **Mini Tourtes Salées, 2 pièces**

Saumon Fumé Epinards, Chèvre Courgettes, Roquefort Noix

#### **Eventail de Canapés Froids, 2 pièces**

Saumon Céleri, Lard Pruneaux, Rouget Tomates Confites,  
Caviar d'Artichaut et Fêta, Chiffonnade de Serrano,  
Mousse de Foie Gras aux Noisettes, Crevettes Safranées

#### **Mosaïque de Cassolettes et Verrines, 2 pièces**

Julienne de Légumes, Anchois Ecrasés  
Guacamole d'Avocat aux Crevettes et Citron Vert  
Rillettes de Saumon Frais, Crème Acidulée au Safran  
Bavarois de Ricotta au Basilic et Tomates Séchées

#### **Briochines Surprise, 2 pièces**

Crabe Sauce Cocktail, Mini Bagna

Soft Drink : Coca Cola, Perrier, Jus d'Oranges, Jus d'Ananas, Eau Minérale Plate

2 Cocktails au choix : Punch Caraïbes, Soupe Champenoise aux Fruits Frais, Margarita, Kyr Pétillant

Option Alcools Variés : 5.00 € TTC (Whisky, Pastis, Porto, Martini)



## Vos Menus

### Les Calanques

#### Entrées (au choix)

Lasagnes de Filet de rouget, Saumon Fumé et Crevettes Bouquet  
Verdure à l'Huile Citronnée

Ou

Méli Mélo d'Anti-Pasti Provençaux

Petits farcis Niçois, Gâteau d'Aubergines en piperade, Brick de Chèvre frais  
Mesclun et Concassé de Tomates Fraîches

Ou

Carpaccio de Saumon Frais Mariné à l'Aneth et au Gingembre

#### Plats (au choix)

Suprême de Poulet Fermier farci aux Cèpes  
Polenta crémeuse, Tomates confites

Ou

Crêpinette de Magret de Canard aux Miel pleines fleurs et aux Epices Tandoori  
Beignets de Courgettes et Pommes Paillason

Ou

Dos de Cabillaud « Rôti » parfumé de Gingembre et de Citronnelle  
Riz Thaï, Shop Sué de Légumes

#### Gourmandises des Pâturages

Cabécou, Salade aux Noix et Croûtons  
Pavé Fariné du Moulin de Manne

#### Féerie de douceurs

Crêpes Suzette au Grand Marnier

Ou

Bavarois à la Mangue et aux Fruits Rouges, Coulis de Framboises

Ou

Brownies, Crème Anglaise

#### **Vin Rouge et Rosé AOC Côteaux Varois**

1 Bouteille pour 3 Personnes.

Eau minérale plate et Café

Au-delà, chaque bouteille servie à table (en accord avec le client) sera facturée au tarif de **9.00 €** l'unité



## Le Rivage

### Entrées (au choix)

Tatin de Filet de Rouget et Noix de Pétoncle, Crème de Safran et Ciboulette

Ou

Déclinaison de Poissons Fumés : Thon, Saumon, Espadon

Mesclun à l'huile de Sésame et Crème acidulée

Ou

Soupe de Poissons de Rôches

Croûtons et Rouille Provençale

### Plats (au choix)

Souris d'Agneau Fondante, Infusion des Garrigues

Croquant de Ratatouille, Dauphinois de pommes de terre

Ou

Suprême de Loup à l'Étuvée de Poireaux Crémée

Riz au Safran et Tian de Piperade

Ou

Thon à la Plancha Façon Créole

Accras de Courgettes , Quinoa

### Gourmandises des Pâturages

Camembert, Bleu et Cabécou, Verdure aux Pignons Grillés

Pavé Fariné du Moulin de Manne

### Féerie de douceurs (au choix)

Feuilletine de Chocolat amer, Sauce Café

Ou

Charlotte aux Fruits Rouges et son Coulis

Ou

Tiède de Tatin de Pommes, Crème fouettée et Amandes Grillées

**Vins Rouge, Rosé, Blanc** « Le Frégalon » Domaine de Frégate à Bandol

1 Bouteille pour 3 Personnes Eau minérale plate et Café

Au-delà, chaque bouteille servie à table (en accord avec le client) sera facturée au tarif de **11.00 €** l'unité



## Buffet

### Le Bendor

#### Buffet d'Entrées

Les Antipasti de Manon  
Poivrons grillés à l'ail doux, caviar d'aubergine, caviar d'artichaut,  
Brandade de morue, Tomates séchées  
Carpaccio de « San Daniel » copeaux de parmesan et huile vierge  
Petits farcis à la viande façon Niçoise (servis chauds)  
Tomates, champignons, poivrons, courgettes et pommes de terre  
Cocktail de crabe et crevette à l'avocat et aux agrumes  
Bambou de Tomate Cerise, Mozzarella, Sauce aux pignons grillés et Basilic  
Jeunes Pousses d'épinards, émincée de poulet et Artichauts Violets  
Millefeuille de filets de rouget au pistou et tapenade noire  
Suprême de loup « cuit au Safran », oignons et tomates confits

#### Buffet Plat Froid

Gigue d'agneau parfumé au Thym, Carré de cote de Bœuf en gelée de Porto, Longe de Veau Rôti  
Tian de Ratatouille croquante

Ou

#### **Option Plat Chaud servis en Buffet 3.00 € - Option Plat Chaud servis à l'Assiette 4.00 €**

Suprême de Poulet Fermier farci aux Cèpes  
Polenta crémeuse, Tomates confites

Où

Crépinette de Magret de Canard aux Miel pleines fleurs et aux Epices Tandoori  
Beignets de Courgettes et Pommes Paillason

Où

Thon à la Plancha Façon Créole  
Accras de Courgettes , Quinoa

#### Le Paillon du fromager

Saint-Marcellin, Cabécou, Brie de Meaux, Camembert, Bleu, Reblochon, Saint Nectaire  
Farandole de Pavés du Moulin de Manne (**Campagne, Olives, Oignons, Noix**)

#### Féerie de douceurs

Tatin de Pommes  
Salade de Fruits Frais  
Brownie au Chocolat

Vin Rouge et Rosé AOC Côteaux Varois  
1 Bouteille pour 3 Personnes.

Au-delà, chaque bouteille servie à table (en accord avec le client) sera facturée au tarif de 9.00 € l'unité

Eau minérale plate  
Café







*atlantide*

[www.atlantide1.com](http://www.atlantide1.com)  
[atlantide1@atlantide1.com](mailto: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