

Bonjour,

Suite à votre demande, nous vous adressons un devis pour votre projet de **journée** à bord du Bateau Atlantide 1. Vous trouverez ci-dessous notre proposition, qui, nous le souhaitons, retiendra votre attention :

DEJEUNER CROISIERE CALANQUES DE CASSIS.

Affrètement (Atlantide pour votre Groupe uniquement)

Départ Port de **Bandol**, Retour Port de **Bandol**

Embarquement à bord à partir de **10h30**

Appareillage immédiat vers les Calanques de Cassis

Déjeuner au mouillage dans une calanque (suivant météo)

Reprise de la visite des Calanques.

Fin de la prestation et débarquement à Bandol à **17H30**

Croisière.

*Après l'appareillage du port de **Bandol**, cap à l'ouest vers les côtes des Bouches-du-Rhône.*

Après avoir traversé la baie de **St-Cyr**, visite (selon timing) du vieux port de La Ciotat et son imposant **chantier naval** en pleine reconversion.

Passage à proximité de **l'île Verte** et au pied du célèbre rocher du **Bec de l'Aigle**, puis visite de la calanque de **FIGUEROLLES** ; exceptionnelle de par la nature de roches.

Reprise de la promenade vers Cassis en passant au pied des falaises du Cap Canaille, 465 m d'altitude à l'aplomb de la mer.

*Traversée de la baie de **Cassis** et visite du massif des calanques :*

PORT MIOU : très profonde et sinueuse avec son port de plaisance naturel et sa rivière souterraine.

PORT PIN : petite et escarpée couverte de pins d'ALEP.

EN VAU : perle des calanques, vertigineuse, avec ses falaises à l'aplomb de la mer, bien connue des alpinistes.

*Puis passage dans les **eaux Marseillaises** :*

La Calanque des **ORGUES**, remarquable avec ses aiguilles de calcaire en forme de tuyau d'orgues.

La Calanque du **DEVENSON** ou Grand Cirque, avec ses magnifiques falaises en arc de cercle.

La grande **CANDELLE** dénudée et sauvage.

La calanque des **PIERRES TOMBEES** bien connue des naturistes.

La Calanque de **SUGITON** défendue par l'îlot du torpilleur

La somptueuse et vaste Calanque de **MORGIUO**, animée par son petit port de pêcheurs.

Passage devant l'entrée de la grotte **COSQUER** (site chargé de préhistoire)

Visite de la l'immense calanque de **SORMIOU**

La **MOUNINE**, **PODESTAT** contrasteront par leur végétation abondante.

La calanque de **MARSEILLEVEYRE** habitée de quelques maisonnettes.

CALLELONGUE qui annoncera l'entrée de la baie de MARSEILLE.



Affrètement en journée

PERIODE	DUREE	PRIX
1/2 SAISON du 15 sept au 15 juin	matinée	2 800,00 €
	apres midi	3 700,00 €
	journée complete	4 000,00 €
	soirée	nous consulter
SAISON du 15 juin au 15 sept	matinée	3 800,00 €
	apres midi	4 500,00 €
	journée complete	8 000,00 €
	soirée	nous consulter

Compris dans notre tarif :

Mise à disposition de l'ATLANTIDE en exclusivité au **départ de Bandol** et **retour Bandol**, carburant, armement bateau et équipage, assurance, frais et taxes de port, redevances douanières. Pour tout autre port de départ ou de débarquement ; nous consulter.

Formule restauration

Base 50 à 110 Personnes adultes	
Références des Menus	Tarifs/pers
Menu Cabanon.....	27.00 €
Menu Calanques.....	31.00 €
Menu Rivages.....	34.00 €
Buffet estival Pin Parasol.....	32.00 €
Enfant entre 4 & 12 ans ½ tarif	

Compris dans nos tarifs :

Repas avec vins et café, service traiteur et personnel, vaisselle de réception et nappage, nettoyage, assurances.

Nous vous joignons le détail des formules Menus proposées ci-dessus.

Vous trouverez également les formules apéritifs et cocktails. L'apéritif est en supplément et servi sous forme de buffet.

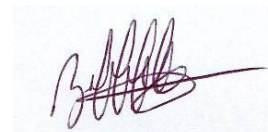
Nous vous rappelons que les journées ne sont organisées qu'à partir de **50 personnes** (adultes) en restauration et exclusivement avec le service Traiteur recommandé par nos services.

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

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 journée:

Afin d'agrémenter votre journée à bord, nous vous proposons :

LES BOISSONS

Accueil à bord.

- **Petits déjeuner** : Café, thé, jus d'orange... 7.00 € / pers.

Pendant votre apéritif :

- Il est tout à fait possible de prévoir en plus des formules apéritives, un **forfait alcool vairés** : (Whisky, Pastis, Martini...) 3.50 € / pers

Pendant la journée:

- **Open bar** : Tous nos sodas, jus de fruits, bières, café. Sur demande
- **Open bar glacé** : Open bar+ notre carte des glaces Sur demande
- **Pause gourmande en mer** : cf. détail ci-après 14.00 € / pers

LA DECORATION (extérieure ou intérieure)

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



DIVERS

- **Activités adrénaline** (jet ski, parachute ascensionnel, off short...) Sur demande
- **Activites nautiques** (kayacs, PMT, voile...) Sur demande
- Photographe /Vidéo Sur demande
- Maitre Nageur pour arret baignade Sur demande

Note sur les menus

Toutes nos tables sont nappées et accompagnées de serviettes.

Tous les tarifs comprennent **les vins** (rouge et roses AOC coteaux Varois) et **le café**. Les boissons alcoolisées 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

Le Clipper

Feuilletés Salés, 2 pièces

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

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

Soft Drink : Coca Cola, Perrier, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Eau Minérale Plâte

1 ou 2 Cocktails au choix : Punch coco, Sangria Royale aux Fruits Frais,
Kyr Marquise

Prix par personne : 4, 50 € TTC

Le frégate

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

Palmier de Crudités en Présentation Provençale,

Sauce Anchoïade, Tapenade Noire, Fromage Blanc Fines Herbes et Croûtons Grillés

Soft Drink : Coca Cola, Perrier, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Eau Minérale Plâte

1 ou 2 Cocktails au choix : Punch coco, Sangria Royale aux Fruits Frais,
Kyr Marquise

Prix par personne : 5, 50 € TTC



L'Amiral

Tartelettes Salées, 2 pièces

Oignons, Lardons, Saumon Epinard Chèvre Noix, Ratatouille

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 et ses Anchois Ecrasées
Guacamole d'Avocat au Crabe et Gambas
Rillettes de Saumon Frais, Crème Acidulée
Gaspacho de Tomates
Bavarois de Ricotta et Tomates Séchées

Hérisson de Minis Brochettes, 2 pièces

Tomates Cerises Mozzarella, Olives Noires Sauce Basilic
Dés de Saumon Fumé, Concombres Crème Acidulée

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

1 ou 2 Cocktails au choix : Punch coco, Sangria Royale aux Fruits Frais,
Kyr Marquise

Vin Rouge et Rosé AOC Coteaux Varois

Prix par personne : 8,50 € TTC

Il est tout à fait possible de prévoir en plus des formules apéritives, un forfait alcool variés (Whisky, Pastis, Martini) à partir de 3.50 € / personnes.



Vos Menus :

Le Cabanon

Entrées (au choix)

Crespou de Légumes, Coulis de Tomates Fraîches

Ou

Bruchetta de chèvre frais, mesclun et lard grillé

Ou

Filet de saumon et noix de pétoncles en terrine, sauce océane

Plats (au choix)

½ coquelet farci aux cèpes

Pommes grand-mère

Ou

Encornets farcis à l'armoricaine

Riz Pilaf

Ou

Jambon braisé, sauce Vieux Porto

Flan d'épinard

Gourmandises des Pâturages

Brie de Meaux, Verdure à l'huile Vierge

Farandole de Pavés du Moulin de Manne

Féerie de douceurs (au choix)

Tartes fines aux pommes

Ou

Crème caramel

Ou

Millefeuilles Vanille Bourbon



Les Calanques

Entrées (au choix)

Tiède bavarois de rouget, coulis de safran à l'ail doux

Ou

*Assiette provençale, petits farcis Niçois, gâteaux d'aubergines en piperade Brick de chèvre frais
Mescun à l'huile vierge*

Ou

Salade Périgourdine au magret fumé parfumé au Balsamique de Figues

Plats (au choix)

Suprême de volaille aux Cèpes et aux Girolles

Riz Thaï et flan de légumes

Ou

Crêpinette de magret de Canard aux Epices tandoori

Beignets de courgettes et pommes païlasson

Ou

Noisette d'Agneau façon « Tajine », Semoule au Beurre

Gourmandises des Pâturages

Duo de fromages affinés, Verdure à l'huile vierge et aux pignons

Farandole de Pavés du Moulin de Manne

Féerie de douceurs

Crêpes Suzette au Grand Marnier

Ou

Feuillantine d'abricots aux amandes

Ou

Tarte au chocolat poudrée à la noix de coco



Rivage

Entrées (au choix)

Tatin de filet de rouget et noix de pétoncles, sauce safran ciboulette

Ou

Feuilletine de loup de Mer à L'étuvée de Poireaux Crémée

Ou

*Effiloché de canard confit, magret fumé,
copeaux de foie gras, salade frisée au balsamique de figues*

Plats (au choix)

Ballotin de poulet fermier farci aux langoustines, sauce homardine

Riz pilaf, Tian de piperade

Ou

Gigot d'agneau des Alpilles en croûte de tapenade, jus corsé au thym

Croquant de ratatouille et Dauphinois de Pommes de Terre

Ou

Contre filet de bœuf Charollais Rôti, Infusion d'échalotes au vin rouge

Pommes Païlasson, gratin de choux fleur

Gourmandises des Pâturages

Brie de Meaux, Bleu et chèvre Verdure à l'huile Vierge, noix et croûtons

Farandole de Pavés du Moulin de Manne

Féerie de douceurs (au choix)

Croustillant de chocolat amer, crème anglaise

Ou

Charlotte de fruits rouges, coulis de framboise

Ou

Tatin de pommes crème fouettée



Les Pins Parasols

Buffet estival froid

*Carpaccio de Serrano au Melon
Mille Feuille de Tomates, Mozzarella et Basilic
Cagette du Marché et ses Anchois Ecrasées
Salade Petit Prince au Saumon Fumé
Ananas Surprise au Crabe et aux Crevettes
Assortiment de Légumes Farcis à la Niçoise*

*Pièce de Bœuf Charollais et Echine de Porc Rôti
Tian de Ratatouille Croquant*

*Paillon du Fromager (6 Variétés)
Pavé Fariné du Moulin de Manne*

*Tarte Fine aux Pommes, Terrine de Crème Caramel
Salade de Fruits Frais*



Les poses gourmandes en mer...

Pour les petites faims lors de votre journée :

Les Mets

Variétés de Tartes longues (abricots, poires, pommes)

Variétés de Tartes Rondes (citron, framboise, tatins)

Charlottines aux fruits rouges ou poire chocolat

Cascade de fruits

Boissons

(Hors alcool fort.)

Jus de fruits : orange, pamplemousse, ananas

Sodas : Coca cola, Orangina

Eaux minérales

Café, lait, chocolat, thé et verveine



