

Offres Groupes

Pour tous vos événements associatifs ou communaux
Croisière commentée, déjeuner, guinguette, dîner...

Plus de 30 lieux d'embarquement possibles : 75, 78, 92, 95 et 27



Mistral en Seine

75, rue de Lourmel – 75015 Paris
RCS 529 168 866 26 - TVA : FR51 529168866

Tél : 06 62 80 05 13 - @ : sarlmistralenseine@yahoo.fr

Offres Groupes

Promenade, Guinguette, déjeuner, soirée...

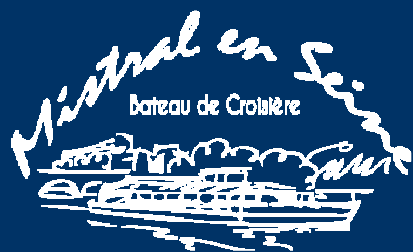


Mistral EN Seine : Embarquez pour une croisière inoubliable !

Spécialistes des croisières réceptions sur la Seine et l'Oise, nous vous proposons de nombreuses formules en demi-journée, journée ou soirée avec une multitude d'animations possibles. Prestations clé en main, contactez nous.

Exemples d'offres <i>Consultez les offres détaillées</i>	Tarif indicatif € TTC /personne (Consultez les brochures pour les conditions tarifaires)					
	20 pers. et +	30 pers. et +	40 pers. et +	50 pers. et +	70 pers. et +	90 pers. et +
Promenade commentée 1h30	35 €	30 €	25 €	20 €	17 €	15 €
Promenade commentée 3h	55 €	45 €	35 €	30 €	25 €	20 €
Croisière guinguette 3h	64 €	54 €	44 €	35 €	28 €	23 €
Croisière déjeuner et tournoi 5h	145 €	121 €	112 €	98 €	88 €	
Journée découverte en Seine Ile des Impressionnistes Chatou/Rueil (déjeuner non inclus)	88 €	78 €	68 €	58 €	54 €	46 €
Journée découverte Vallée de l'Oise Auvers sur Oise / Conflans Ste Hono. (déjeuner inclus)	118 €	91 €	77 €	68 €	62 €	56 €
Croisière déjeuner ou dîner 3h	118 €	98 €	88 €	78 €	72 €	68 €
Croisière dîner festif 5h	150 €	126 €	118 €	103 €	93 €	





Promenade & Animation

1h30 à partir de 15€ /pers.



**Naviguez dans le bonheur le temps d'une croisière.
Du pur plaisir de se retrouver en groupe !**

Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 1h30 ou 3h
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière de 1h30, parcours à votre convenance
- . Plus de 30 lieux d'embarquement possibles (92, 78, 95, 75 et 27)

Accueil et ambiance

- . Accueil des convives par l'équipage et les maîtres d'hôtels
- . Prise en charge du vestiaire
- . Ambiance musicale
- . Eléments de décoration sur les buffets et tables

Restauration

- . Possibilité de consommation au bar : collation froide 3€/verre
- . Collation chaude 2€, duo cake & madeleine : 3€
- . Prestations complémentaires possibles (cf. option)

Animations (en supplément)

- . Mot d'accueil et commentaires succincts par l'équipage
- . Nombreuses options possibles (croisière commentée interactive, animation dansante, tournoi de jeux de sociétés...)

Contactez nous pour les tarifs.

En pratique

Capacité : 20 à 130 passagers

Tarifs TTC par personne

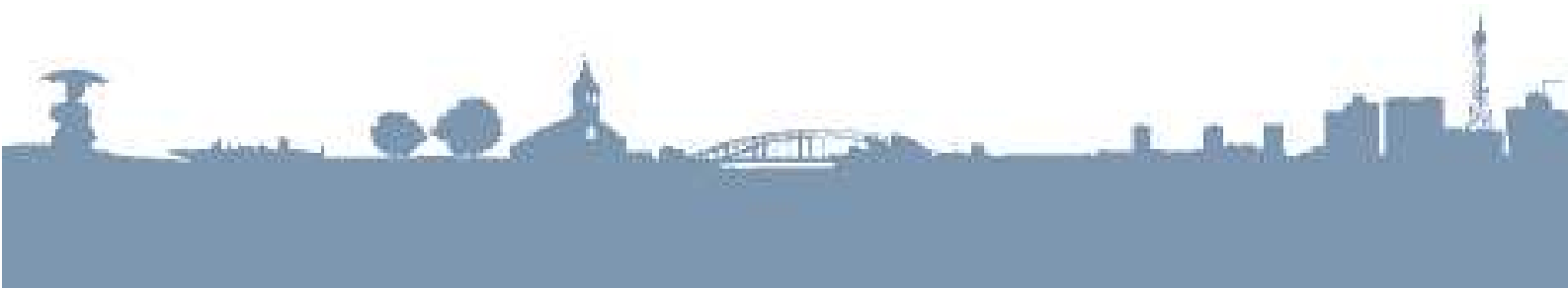
Formule 1h30

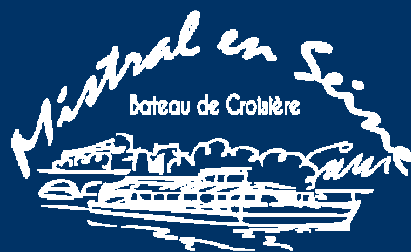
- 20 pers et + : 35 €
- 30 pers et + : 30 €
- 40 pers et + : 25 €
- 50 pers et + : 20 €
- 60 pers et + : 17 €
- 80 pers et + : 15 €

Formule 3h00

- 20 pers et + : 55 €
- 30 pers et + : 45 €
- 40 pers et + : 35 €
- 50 pers et + : 30 €
- 60 pers et + : 25 €
- 80 pers et + : 20 €

Escalles (cf. options)





Croisière Guinguette

3h00 à partir de 23 €/pers.



Vivez un moment festif et convivial sur les airs des bals populaires d'antan !

Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 3h
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière de 2h30, parcours à votre convenance
- . Plus de 30 lieux d'embarquement possibles (92, 78, 95, 75 et 27)

Accueil et ambiance

- . Accueil des convives par l'équipage et les maîtres d'hôtels
- . Prise en charge du vestiaire
- . Ambiance musicale
- . Eléments de décoration sur les buffets et tables

Restauration

- . Possibilité de consommation au bar : collation froide 3€/verre
- . Collation chaude 2€, duo cake & madeleine : 3€
- . Prestations complémentaires possibles (cf. option)

Animations (en supplément)

- . Mot d'accueil et commentaires succincts par l'équipage
- . Animation guinguette par notre artiste chanteur musicien (piano, violon, guitare et accordéon)
- . Nombreuses options possibles (croisière commentée interactive, animation dansante, tournoi de jeux de sociétés...)

Contactez nous pour les tarifs.

En pratique

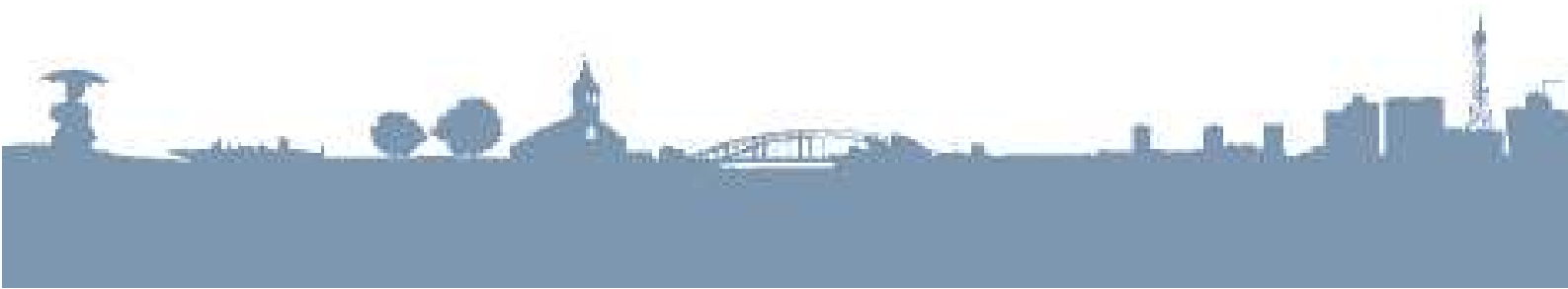
Capacité : 20 à 130 passagers

Tarifs TTC par personne

Durée 3h à partir de 14h

- 20 pers et + : 64 €
- 30 pers et + : 54 €
- 40 pers et + : 44 €
- 50 pers et + : 35 €
- 60 pers et + : 28 €
- 80 pers et + : 23 €

Escalles (cf. options)





Croisière déjeuner tournoi

Formule supérieure 5h partir de 88 €/pers.



Le tournoi de votre club dans un cadre d'exception !

Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 5h (12h à 17j par ex.)
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière de 2h (ou plus en option), parcours à votre convenance
- . Plus de 30 lieux d'embarquement possibles (92, 78, 95, 75 et 27)

Accueil et ambiance

- . Accueil des convives par l'équipage et les maîtres d'hôtels
- . Prise en charge du vestiaire
- . Ambiance musicale
- . Eléments de décoration sur les buffets et tables

Cocktail apéritif

- . Crémant de qualité (1 bt pour 4)
- . Accoustilles salées
- . Boissons non alcoolisées : eaux minérales et gazeuses, jus de fruits et sodas

Déjeuner (Boissons incluses)

- . Menu Carrousel : à choisir entrée, plat et dessert
- . Vins rouge et/ou blanc (1 bt pour 3), eaux minérales et gazeuses, café inclus
- . Nappage coton, vaisselle et service inclus.

Animations (en supplément)

- . Mot d'accueil et commentaires succincts par l'équipage
- . Tournoi de cartes ou de jeux de sociétés (fourniture et matériel en option)

Contactez nous pour les tarifs.

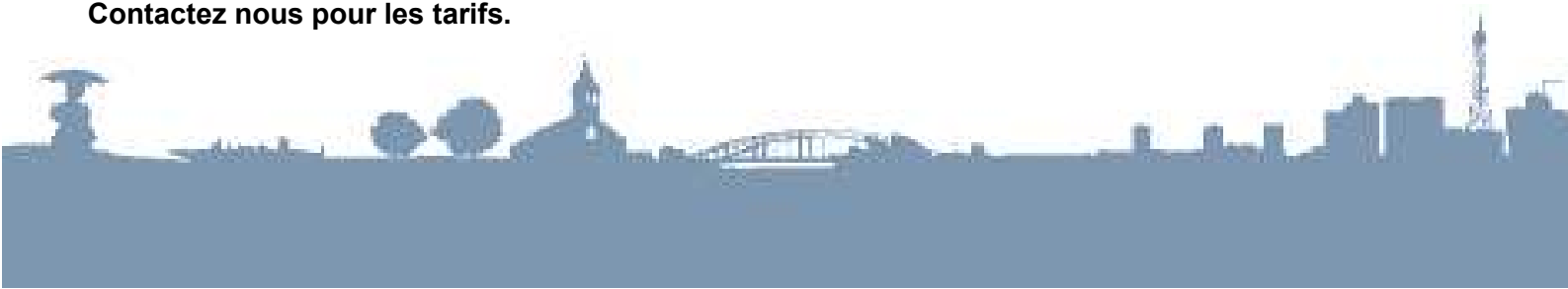
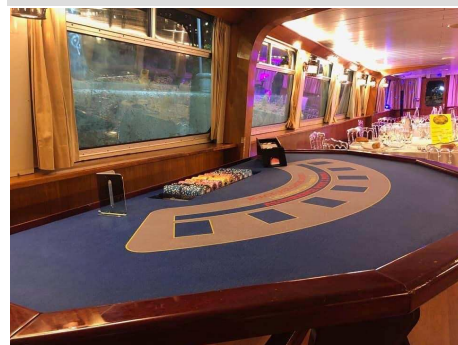
En pratique

Capacité : 20 à 80 passagers

Tarifs TTC par personne

- 20 pers et + : 145 €
- 30 pers et + : 121 €
- 40 pers et + : 112 €
- 50 pers et + : 98 €
- 60 pers et + : 88 €

Escales (cf. options)





Journée en Seine

Château et Croisière à partir de 46 €/pers.



Découvrez un patrimoine historique & fluvial d'exception autour de l'Île des Impressionnistes!

Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 3h
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Plus de 30 lieux d'embarquement possibles (92, 78, 95, 75 et 27)

Accueil et ambiance

- . Accueil des convives par l'équipage et les maîtres d'hôtels
- . Prise en charge du vestiaire
- . Ambiance musicale
- . Eléments de décoration sur les buffets et tables

Restauration

- . Déjeuner pique-nique dans le Parc des bords de Seine ou déjeuner dans l'un des 5 restaurants place des impressionnistes (de 15 à 45 €)
- . Goûter servi à bord : cakes, madeleines et boissons froides (jus d'orange Sodas, Perrier...)

Visite d'un site historique le matin

- . Soit du Château de Malmaison : acquis par Joséphine et Napoléon, un exemple unique pour son décor et son mobilier de style consulaire
- . Soit du Château de la Petite Malmaison construit par l'impératrice Joséphine pour y assouvir sa passion de la botanique

Croisière commentée

- . Soit autour de l'Île des Impressionnistes ; écluses de Bougival et de Châtou, anciennes guinguettes de Bougival, maison de Bizet, Machine à eau de Marly...
- . Soit descente de la Seine jusqu'à Conflans Ste Honorine, capitale de la batellerie. Découvrez Bougival et son église, St Germain en Laye et les terrasses du château, les villages des bords de Seine...
- . Les thèmes : le fleuve et la ligne, le fleuve et les artistes, le fleuve source de développement durable...

En pratique

Capacité : jusqu'à 90 passagers

Durée

10h30 à 17h00

Tarifs TTC par personne

- 20 pers et + : 88 €
- 30 pers et + : 78 €
- 40 pers et + : 68 €
- 50 pers et + : 58 €
- 60 pers et + : 54 €
- 80 pers et + : 46 €

Déroulé

10h30 à 14h : visite d'un site historique et déjeuner

14h00 à 17h00 : croisière autour de l'île ou jusqu'à Conflans





Vallée des Impressionnistes

à partir de 56€/pers.



Vivez une journée d'exception dans la Vallée des Impressionnistes !

Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 2h30 à 3h
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière de 1h30 (ou plus), parcours à votre convenance.
- . Plus de 30 lieux d'embarquement possibles (92, 78, 95, 75 et 27)

Accueil et ambiance

- . Accueil des convives par l'équipage et les maîtres d'hôtels
- . Prise en charge du vestiaire
- . Ambiance musicale
- . Eléments de décoration sur les buffets et tables

Restauration

- . Menu entrée, plat et dessert
- . Vins rouge et/ou blanc (1 bt pour 3), eaux minérales et gazeuses, café
Inclus
- . Goûter servi à bord : cakes, madeleines et boissons froides (jus d'orange Sodas, Perrier...)
- . Nappage coton, vaisselle et service inclus.

Animations

- . Visite du parcours spectacle des Impressionnistes au Château d'Auvers sur Oise
- . Croisière commentée à la découverte de l'Oise et de la Seine de Auvers Sur Oise à Conflans Ste Honorine (reprise en bus par vos soins.
- . Les thèmes : le fleuve et la ligne, le fleuve et les artistes, le fleuve source de développement durable...
- . Nombreuses options possibles (croisière commentée interactive, animation dansante, tournoi de jeux de sociétés...)

Contactez nous pour les tarifs.

En pratique

Capacité : jusqu'à 90 passagers

Durée

10h30 à 17h00

Tarifs TTC par personne

- 20 pers et + : 118 €
- 30 pers et + : 91 €
- 40 pers et + : 77 €
- 50 pers et + : 68 €
- 60 pers et + : 62 €
- 80 pers et + : 56 €

Déroulé

10h30 à 14h00

visite du Château sur Oise
et déjeuner sur place

14h30 à 17h00

croisière jusqu'à Conflans





Croisière déjeuner

Formule supérieure : 3h à partir de 68 €/pers.



Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 3h (12h à 17j par ex.)
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière de 2h (ou plus en option), parcours à votre convenance
- . Plus de 30 lieux d'embarquement possibles (92, 78, 95, 75 et 27)

Accueil et ambiance

- . Accueil des convives par l'équipage et les maîtres d'hôtels
- . Prise en charge du vestiaire
- . Ambiance musicale
- . Eléments de décoration sur les buffets et tables

Cocktail apéritif

- . Crémant de qualité (1 bt pour 5)
- . Accoustilles salées
- . Boissons non alcoolisées : eaux minérales et gazeuses, jus de fruits et sodas

Déjeuner (Boissons incluses)

- . Menu Carrousel : à choisir entrée, plat et dessert
- . Vins rouge et/ou blanc (1 bt pour 3), eaux minérales et gazeuses, café inclus
- . Nappage coton, vaisselle et service inclus.

Animations (en supplément)

- . Mot d'accueil et commentaires succincts par l'équipage
- . Nombreuses options possibles (croisière commentée interactive, animation dansante, tournoi de jeux de sociétés...)

Contactez nous pour les tarifs.

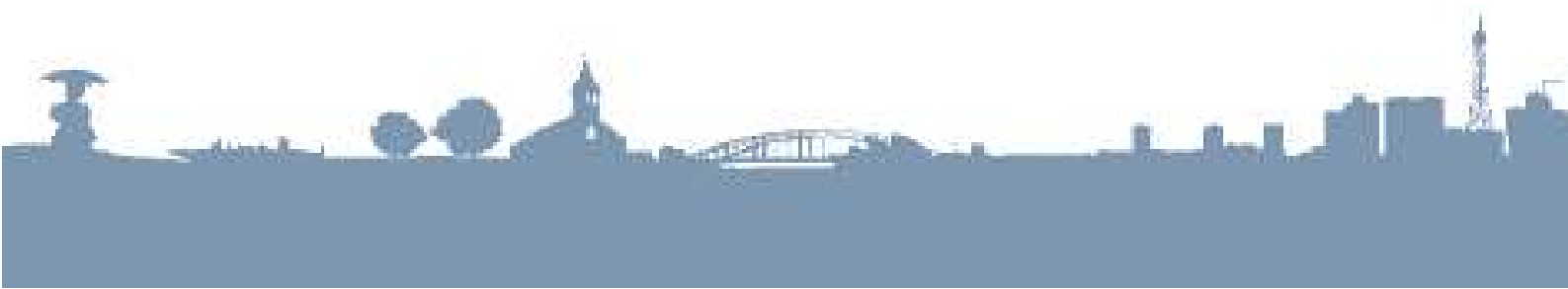
En pratique

Capacité : 20 à 100 passagers

Tarifs TTC par personne

- 20 pers et + : 118 €
- 30 pers et + : 98 €
- 40 pers et + : 88 €
- 50 pers et + : 78 €
- 60 pers et + : 72 €
- 80 pers et + : 68€

Escalles (cf. options)





Croisière Soirée Festive

Formule supérieure : 5h à partir de 94€ /pers.



Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 5h (19h à 24h ou 20h à 01h)
- . Equipage (capitaine et manager de bord) veillant au confort ainsi qu'à la sécurité de vos convives
- . Croisière de 2h (ou plus en option), parcours à votre convenance
- . Plus de 30 lieux d'embarquement possibles (92, 78, 95, 75 et 27)

Accueil et ambiance

- . Accueil des convives par l'équipage et les maîtres d'hôtels
- . Prise en charge du vestiaire
- . Ambiance musicale
- . Eléments de décoration sur les buffets et tables

Cocktail apéritif

- . Crémant de qualité (1 bt pour 4)
- . 6 pièces cocktail
- . Boissons non alcoolisées : eaux minérales et gazeuses, jus de fruits et sodas

Repas ou Cocktail 25 pièces (Boissons incluses)

- . Menu Carrousel : à choisir entrée, plat et dessert **ou** cocktail 25 pièces incluant 3 animations culinaires
- . Vins rouge et/ou blanc (1 bt pour 3), eaux minérales et gazeuses, café inclus
- . Nappage coton, vaisselle et service inclus.

Animations (en supplément)

- . Animation Disc Jockey, musique d'ambiance durant le cocktail
- . Parcours selon lieux d'embarquements et vos souhaits
- . Nombreuses options possibles (magicien, casino, piano bar, DJ...)

Contactez nous pour les tarifs.

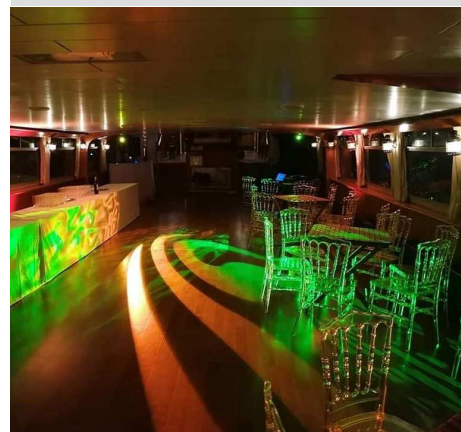
En pratique

Capacité : 20 à 130 passagers

Tarifs TTC par personne

- 20 pers et + : 210 €
- 30 pers et + : 170 €
- 40 pers et + : 150 €
- 50 pers et + : 135 €
- 60 pers et + : 117 €
- 80 pers et + : 104 €
- 100 pers et + : 94 €

Escalles (cf. options)





Les options

Le bateau

- . Heure supplémentaire de navigation (ne prolonge pas la durée de location : 65 € / heure
- . Heure supplémentaire (bateau et équipage inclus, maîtres d'hôtels non compris) : 400 € / heure

Lieu d'embarquement / débarquement : frais supplémentaires de convoyage et taxe

95 – Val d'Oise		92 – Hauts de Seine	
Auvers sur Oise	466 €	Asnières	1 107 €
Jouy-le-Moutiers	116 €	Clichy	1 107 €
L'Isle-Adam	582 €	Gennevilliers	874 €
Port-Cergy	233 €	Rueil-Malmaison	349 €
Pontoise	233 €	Sèvres	1 300 €
78 – Yvelines		93 – Seine Saint-Denis	
Bougival	233 €	Saint-Denis	991 €
Carrières sur Seine	415 €	27 – Seine Saint-Denis	
Croissy sur Seine	233 €	Vernon	2 090 €
Chatou	415 €	Les Andély	2 530 €
Conflans Ste Honorine	176 €	75 – Paris	
Les Mureaux	466 €	André-Citroën	1 400 €
Le Pecq	176 €	Grenelle	1 400 €
Mantes la Jolie	698 €	Bercy et Grde Biblio.	1 400 €
Méricourt	871 €	94 – Val de Marne	
Poissy	116 €	Ivry et Alfortville	1 500 €
Triel sur Seine	233 €	Autres escales possible, consultez-nous	

La restauration

. En option pour le goûter

- Cakes et madeleines : + 3 €/pers.
- Pâtisseries individuelles : + 4.20 €/pers.
- Cocktail 6 pièces salés ou sucrés : +12 €/pers.
- Animation culinaire (fondue chocolat, crêpes...) : +305 € (forfait)

. En option pour la collation

- Collation froide, jus de fruits, sodas, eaux minérales et gazeuses (2.5 verres) : +3 €/pers.
- Collation froide et chaude (thé et café) : + 2€/pers.
- Crémant de qualité (1 btle /4) : + 4.50 €/pers.

L'animation

- . Guide croisière commentée interactive : 1h30 +200 € / 3h +350 €
- . Animation dansante tours de chants et guinguette : +400 €
- . Jeux de société : à partir de 5 €/pers.
- . Nombreuses autres possibilités, nous consulter pour tarifs



Le contrat

- . Un engagement de qualité de service, d'accueil, de propreté et de prestation personnalisée
- . Acompte de 40% à la commande. Solde 10 jours avant la réception selon le nombre de convives.





Menus & Cocktails





Menu Carrousel



Apéritif

Kir cassis pétillant, Whisky, Gin, Vodka (*forfait pendant 1heure*)
4 Canapés froids p/pers.

Entrée

Terrine de Queue de Bœuf au Foie gras, Confitures d'Oignon, Pain de Campagne Grillé
Verrine Guacamole, Saumon Fumé et Roquette
Feuilleté de Pétoncles sur Coussin de Petits Légumes
Dôme de Saumon Fumé aux Deux Coulis

Plat

Cuisse de Canard Confit et Pommes Sarladaise
Escalope de saumon, coulis de crustacés et poêlée de légumes du marché
Jambon à l'os laqué au miel, sauce pesto et pomme de terre sautées
Paleron braisé en cuisson lente accompagné de carottes et choux

Fromage

Salade Maraîchère et son Brie

Dessert

Tarte au Chocolat et sa Boule de Glace Vanille
Verrine Géante Tiramisu aux Spéculoos
Crème Brûlée à la pistache
Triptyque du Mistral (*Tentation Croquante, Crème Brûlée Praliné et verrine de salade de fruits*)

Petit Pain et Baguette / Café

Notre cave

- **Vin blanc** : Bourgogne aligoté (1 btle pour 4)

- Eaux plate et gazeuse
- Perrier, Coca Cola et Jus de Fruits

- **Bordeaux** : « Les Terres Douces » (1 btle pour 3)
ou Saint Emilion + 2 € ht sur le prix du menu

Inclus dans nos tarifs

Nappage Blanc et serviette en tissu / Vaisselle Porcelaine Blanche / Verrerie Elégance / Coutellerie Inox / Matériel de mise en Chauffe / Transport en Camion Frigorifique / Glace à Rafrachir

Personnel : 1 maître d'hôtel (pour 25 convives) présent pour 7h de vacation, incluant la mise en place, le service et la remise en état du lieu de réception.





Cocktail 25 Pièces



1 coupe de Champagne, Whisky, Gin, Vodka (*forfait pendant 1 heure*)

+ 5 canapés froids en assortiment

Pomme ratte au safran garnie de rilette de saumon et aneth / Douceur Italienne, jambon de pays
 Toast de saumon au wasabi / Rouget aux saveurs caraïbes
 Œuf de caille à l'Américaine (*bacon grillé, tomate sur un blinis parfumé à l'huile de truffe*)
 Bouchée de volaille et raisin, à la patate douce au safran / Toast d'asperge verte, crème de moutarde à l'ancienne
 Chou décoratif piqué de crudités en aigrettes avec sauces variées

Farandole de Foie Gras

(2 pièces p/pers)

Muffin au chocolat et foie gras
 Foie gras sur pain d'épices
 Opéra de foie gras à la mangue

Brochette froide

(2 pièces p/pers)

Agneau au Miel et Courgette
 Crevette Mariné Coco Citron
 Sot l'y laisse au miel

Verrine

(1 pièce p/pers)

Tiramisu de Saumon
 Velouté Tomate, Pesto et Champignon
 Velouté d'asperge blanche et verte

Cuillère

(1 pièce p/pers)

Œuf brouillé aux morilles
 Thon mariné citron coriandre
 Jambon cru et tapenade d'olives

Atelier culinaire effectué face au client

Saumon mariné aux herbes, pomme de terre à l'huile au hareng, crème épaisse & citron
 Cappuccino de Pintade et Copeaux de Truffe Fraîche / Gambas Poêlée à la coco et son espumas de curry
 Mug de Soupe Chaude Moulinée Maison (*Petits Pois et Brocolis à la Menthe Poivrée et son Ecume de Lait*)

Plat chaud accompagné de sa garniture (1 plat à définir)

Risotto à la St Jacques / Filet de caille Poêlée au miel / Mignon de Porc à la créole
 Sauté d'Agneau façon Tajine

Buffet de fromage

Camembert, Pont l'Evêque et Neufchâtel, Accompagné de son Pain de Campagne

Gourmandises sucrées (5 pièces p/pers)

Macarons, Brochette de Fruits, blanc mangé au lait d'amande, bouchée fruitée, tartelette caramel et chocolat, Palais croquant,
 Club sucré aux 5 parfums, Douceur de fromage blanc, snobinette du moment, croquant comme une barre chocolatée,
 Mini opéra café et chocolat, Caroline

Notre cave

- **Vin blanc** : Bourgogne aligoté (1 btle pour 4)

- **Bordeaux** : « Les Terres Douces » (1 btle pour 3)

ou Saint Emilion + 2 € ht sur le prix du menu

- Eaux plate et gazeuse

- Perrier, Coca Cola et Jus de Fruits

Inclus dans nos tarifs

Nappage Blanc et serviette en tissu / Vaisselle Porcelaine Blanche / Verrerie Elégance / Coutellerie Inox / Matériel de mise en
 Chauffe / Transport en Camion Frigorifique / Glace à Rafrachir

Personnel : 1 maître d'hôtel (pour 25 convives) présent pour 7h de vacation, incluant la mise en place, le service et la remise en
 état du lieu de réception.



