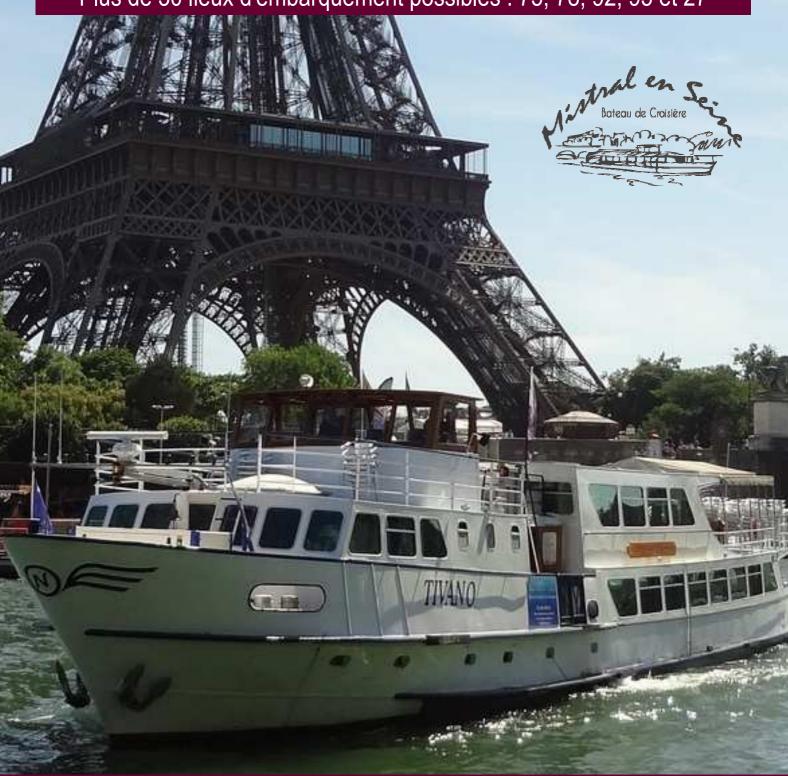
Offres Particuliers

Pour tous vos événements privés et familiaux. Anniversaire, mariage, baptême, noces d'or....

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 Particuliers

Promenade, Mariage, Anniversaire....





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 Consultez les offres détaillées | 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 cocktail 2h Cocktail 4 pièces, crémant et soft | 85 € | 70€ | 60 € | 50€ | 45 € | 40€ |
| Anniversaire formule Supérieure 5h 4 pièces et crémant, repas Presto ou cocktail 20 pièces, vins et soft | 175€ | 145 € | 125€ | 115€ | 105 € | 95€ |
| Anniversaire formule soirée Prestige 6h 6 pièces et champagne, repas Délice ou cocktail 24 pièces, vins, soft et DJ | 255€ | 205 € | 175€ | 155€ | 145€ | 130€ |
| Anniversaire de mariage Prestige 5h 6 pièces et crémant, repas Délice ou cocktail 24 pièces, vins et soft | 190€ | 160€ | 140€ | 125€ | 115€ | 105€ |
| Mariage formule soirée Prestige 6h 6 pièces et champagne, repas Savoureux ou cocktail 24 pièces, vins, soft et DJ | 260€ | 210€ | 180€ | 160€ | 150€ | 135€ |
| Baptême formule Supérieure 4h 12 p. et crémant, repas Délice (mise en bouche, plat, from., p. montée), vins et soft | 180€ | 150€ | 140 € | 125€ | 120€ | 105€ |





Promenade & Cocktail

Formule supérieure 2h à partir de 40€ /pers.



Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 2h le week-end (ex : 15h 17h)
- . 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

Cocktail

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

Animations (en supplément)

. Nombreuses options possibles : magicien, caricaturiste, piano bar... Contactez nous pour les tarifs.

En pratique

Capacité: 20 à 130 passagers

Tarifs TTC par personne

- 20 pers et + : 85 €

- 30 pers et + : 70 €

- 40 pers et + : 60 €

- 50 pers et + : 50 €

- 60 pers et + : 45 €

- 80 pers et + : 40 €







Anniversaire

Formule supérieure 5h à partir de 95 €/pers.



Bateau de charme LE TIVANO

- . Privatisation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 5h en journée (12h 17h) ou en soirée (20h 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)
- . 4 pièces de cocktail sucrées ou salées
- . Boissons non alcoolisées : eaux minérales et gazeuses, jus de fruits et sodas

Repas assis ou Cocktail 25 pièces (Boissons incluses)

- . Menu Carrousel : à choisir entrée, plat et dessert ou cocktail 25 pièces
- . Gâteau d'anniversaire avec plaque et scintillants.
- Vins rouge et/ou blanc (1 bt pour 3), eaux minérales et gazeuses, café inclus
- . Nappage coton, vaisselle et service inclus.

Animations (en supplément)

. 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 + : 175 €

- 30 pers et + : 145 € - 40 pers et + : 125 €

- 50 pers et + : 115 €

- 60 pers et + : 105 €

- 80 pers et + : 95 €







Anniversaire

Formule prestige 6h partir de 130 €/pers.



Bateau de charme LE TIVANO

- . Privation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 6h en soirée (19h 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

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

Dîner ou **Cocktail 25 pièces** (Boissons incluses)

- . Menu Mirabeau : à choisir entrée, plat et dessert ou cocktail 25 pièces incluant 2 ateliers culinaires salés et 1 animation fondue chocolat
- . Gâteau d'anniversaire avec plaque et scintillants
- . Vins rouge et/ou blanc (1 bt pour 3), eaux minérales et gazeuses, café inclus
- . Nappage coton, vaisselle et service inclus.

Animations (en supplément)

. 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 + : 255 € - 30 pers et + : 205 €

- 40 pers et + : 175 € - 50 pers et + : 155 € - 60 pers et + : 145 €

- 80 pers et + : 130 €







Anniversaire de Mariage

Formule supérieure 5h à partir de 105 €/pers.



Bateau de charme LE TIVANO

- . Privation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 5h en journée (12h 17h) ou en soirée (20h 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

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

Repas assis ou Cocktail 25 pièces (Boissons incluses)

- . Menu Carrousel : à choisir entrée, plat et dessert ou cocktail 25 pièces
- . Gâteau d'anniversaire avec plaque et scintillants
- . Vins rouge et/ou blanc (1 bt pour 3), eaux minérales et gazeuses, café inclus
- . Nappage coton, vaisselle et service inclus.

Animations (en supplément)

. 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 + : 190 € - 30 pers et + : 160 € - 40 pers et + : 140 €

- 50 pers et + : 125 € - 60 pers et + : 115 € - 80 pers et + : 105 €







Mariage

Formule Prestige : 6h à partir de 135 €/pers.



Bateau de charme LE TIVANO

- . Privation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 6h en soirée (19h 01h ou 20h 02h)
- 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
- . Décoration : bouquet, centres et chemins de table, photophores...

Cocktail apéritif

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

Dîner ou **Cocktail 25 pièces** (Boissons incluses)

- . Menu Mirabeau : à choisir entrée, plat et dessert ou cocktail 25 pièces incluant 2 ateliers culinaires salés et 1 animation fondue chocolat
- . Gâteau d'anniversaire avec plaque et scintillants
- Vins rouge et/ou blanc (1 bt pour 3), eaux minérales et gazeuses, café inclus
- . Nappage coton, vaisselle et service inclus.

Animations (en supplément)

. 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 + : 260 € - 30 pers et + : 210 € - 40 pers et + : 180 €

- 50 pers et + : 160 € - 60 pers et + : 150 € - 80 pers et + : 135 €







Baptême

Formule supérieure : 4h à partir de 105 €/pers.



Bateau de charme LE TIVANO

- . Privation du bateau : 2 salons et 1 terrasse pour une durée de 4h le dimanche (13h 17h par exemple)
- 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 copieux

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

Déjeuner et pièce montée (Boissons incluses)

- . Menu Carrousel : à choisir entrée, plat et dessert ou cocktail 25 pièces incluant 2 ateliers culinaires salés et 1 animation fondue chocolat
- . Pièce montée 3 choux/pers, avec plaque et scintillants
- . Vins rouge et/ou blanc (1 bt pour 3), eaux minérales et gazeuses, café inclus
- . Nappage coton, vaisselle et service inclus.

Animations (en supplément)

. 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 + : 180 € - 30 pers et + : 150 €

- 40 pers et + : 140 €

- 50 pers et + : 125 €

- 60 pers et + : 120 € - 80 pers et + : 105 €







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'Is le-Adam | 582 € | Genneviliers | 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 Andélys | 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€ | lvry et Alfortville | 1 500 € | |
| Triel sur Seine | 233 € | Autres escales possible, consultez-nous | | |

La restauration

. En option pour le cocktail apéritif

- Crémant remplacé par cocktail alcoolisé (Sangria, planteur, Blue Lagoon..) : + 2 €/pers.
- Crémant remplacé par champagne de qualité : + 4.50 €/pers.
- Animation culinaire (foie gras/St Jacques grillées/Saumon fumé) : +305 € (forfait)

. En option pour le repas

- Coupe de champagne en dessert (1 btle pour 6) : +4.50 €/pers.
- Gamme de vins raffiné au lieu supérieur : + 3€/pers.

L'animation

- . Quatuor de Jazz à partir de 750 €
- . Artiste magicien, silhouettiste, caricaturiste à partir de 540 €
- . Photographe à partir de 300 €
- . 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)

- 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 Rafraichir

<u>Personnel</u>: 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.



Menu Mirabeau



Apéritif

Kir cassis pétillant, Whisky, Gin, Vodka (forfait pendant 1 heure) 4 Canapés et 2 Cuillères froides par personne

Entrée

Duo de foie gras (mi- cuit et au vinaigre de framboise chaud)

Dos de Cabillaud au Pain d'Epices

Assiette terre et Mer (Foie gras, saumon fumé et Verrine de Guacamole aux Crevettes)

Suprême de Turbot au beurre de sancerre blanc et sa Mousseline de St Jacques

Plat

Tournedos Rossini Brochette de Légumes et Gratin de Pomme de Terre
Filet Mignon de veau aux Morilles, Fondant de Pomme de Terre aux Amandes et carotte Asperge
Rôti de Canard de Foie Gras, brochette de légumes et purée de pomme de terre
Canard à la Rouennaise, purée de céleri et pomme fruit gelée de groseille (sup 4.00 €)

Fromage

Salade Maraîchère et sa Brochette de Camembert, Livarot et Pont L'Evêque

Dessert

Le C, la création chocolatée de Coudray Traiteur
Déclinaison autour du chocolat noir
Assiette gourmande aux saveurs des îles
(Cannelloni d'ananas, fèves de Tonka et citron vert, bonbon glacée, Macarons cannelle et Mangue)
Vacherin à la Praline Rose

Petit Pain et Baguette / Café

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 Rafraichir

<u>Personnel</u> : 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 rillette 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)
- 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 Rafraichir

<u>Personnel</u> : 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.

