Offres Particuliers

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

Plus de 30 lieux d'embarquement possibles !

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.

Synthèses des formules Consultez les offres détaillées	***Tarif indicatif € ht/personne***					
	20 pers et +	**30 pers et +**	**40 pers et +**	**50 pers et +**	**60 pers et +**	**80 pers et +**
Promenade & cocktail : 2h Cocktail 4 pièces, crémant et soft	105 €	85 €	72 €	55 €	61 €	50 €
Anniversaire formule **supérieure : 5 h** Cocktail 4 pièces, Crémant, Menu Carrousel **ou** cocktail 25 pièces, vins et soft	215 €	176 €	155 €	138 €	127 €	116 €
Anniversaire formule **Prestige : 6 h** Cocktail 6 pièces, champagne, Menu Mirabeau **ou** cocktail 25 pièces, vins et soft	310 €	250 €	215 €	187 €	176 €	160 €
Anniversaire de mariage supérieure : 5 h Cocktail 6 pièces, Crémant, Menu Carrousel **ou** cocktail 25 pièces, vins et soft	230 €	195 €	171 €	152 €	140 €	127 €
Mariage formule **soirée Prestige : 6 h** Cocktail 6 pièces, Champagne, Menu Mirabeau **ou** cocktail 25 pièces, vins et soft	285 €	230 €	200 €	175 €	165 €	150 €
Mariage formule **soirée Prestige : 4 h** Cocktail 12 pièces, Crémant, Menu Carrousel, pièce montée, vins et soft	220 €	182 €	171 €	155 €	150 €	127 €

Promenade & Cocktail

Formule supérieure 2h à partir de 50€ /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 - Contactez nous pour les tarifs)

. Nombreuses options possibles : magicien, caricaturiste, piano bar...

Capacité
20 à 130 passagers

Tarifs TTC par personne

20 pers et + :	105 €
30 pers et + :	85 €
40 pers et + :	72 €
50 pers et + :	55 €
60 pers et + :	61 €
80 pers et + :	50 €

Escales (cf. options)

Anniversaire

Formule supérieure 5h à partir de 116 €/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)

Capacité
20 à 130 passagers

Tarifs TTC par personne
20 pers et + : 215 €
30 pers et + : 176 €
40 pers et + : 155 €
50 pers et + : 138 €
60 pers et + : 127 €
80 pers et + : 116 €

Escales (cf. options)

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 - Contactez nous pour les tarifs)

Anniversaire

Formule prestige 6h partir de 160 €/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)

Capacité
20 à 130 passagers

Tarifs TTC par personne
20 pers et + : 310 €
30 pers et + : 250 €
40 pers et + : 215 €
50 pers et + : 187 €
60 pers et + : 176 €
80 pers et + : 160 €

Escales (cf. options)

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 - Contactez nous pour les tarifs)

. Nombreuses options possibles : magicien, casino, piano bar, DJ…

Anniversaire de Mariage

Formule supérieure 5h à partir de 127 €/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)

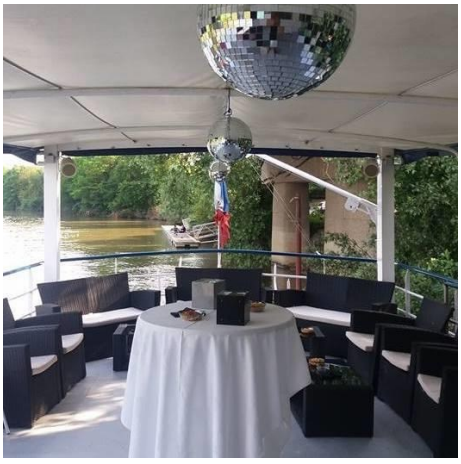
Capacité
20 à 130 passagers

Tarifs TTC par personne
20 pers et + : 230 €
30 pers et + : 195 €
40 pers et + : 171 €
50 pers et + : 152 €
60 pers et + : 140 €
80 pers et + : 127 €

Escales (cf. options)

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 - Contactez nous pour les tarifs)

. Nombreuses options possibles : magicien, casino, piano bar, DJ…

Mariage

Formule Prestige : 6h à partir de 150 €/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)

Capacité
20 à 130 passagers

Tarifs TTC par personne
20 pers et + : 285 €
30 pers et + : 230 €
40 pers et + : 200 €
50 pers et + : 175 €
60 pers et + : 165 €
80 pers et + : 150 €

Escales (cf. options)

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 - Contactez nous pour les tarifs)

. Nombreuses options possibles : magicien, casino, piano bar, DJ…

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)

Capacité
20 à 130 passagers

Tarifs TTC par personne
20 pers et + : 220 €
30 pers et + : 182 €
40 pers et + : 171 €
50 pers et + : 155 €
60 pers et + : 150 €
80 pers et + : 127 €

Escales (cf. options)

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 - Contactez nous pour les tarifs)

. Nombreuses options possibles : magicien, casino, piano bar, DJ…

Les options

Le bateau

. Heure supplémentaire de navigation (ne prolonge pas la durée de location : 72 € / heure
. Heure supplémentaire (bateau et équipage inclus, maîtres d'hôtels non compris) : 440 € / heure

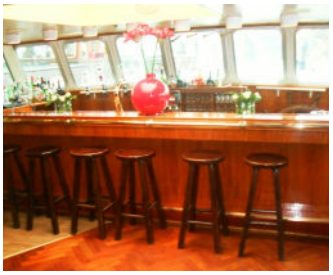
Lieu d'embarquement / débarquement : frais supplémentaires de convoyage et taxe d'escale

95 - Val d'Oise		92 - Hauts de Seine	
Auvers sur Oise	513 € TTC - 466 € HT	**Asnières**	1 218 € TTC - 1 107 € HT
Jouy-le-Moutiers	130 € TTC - 118 € HT	**Clichy**	1 218 € TTC - 1 107 € HT
L'Isle-Adam	640 € TTC - 582 € HT	**Gennevilliers**	962 € TTC - 874 € HT
Port-Cergy	256 € TTC - 233 € HT	**Rueil-Malmaison**	384 € TTC - 349 € HT
Pontoise	256 € TTC - 233 € HT	**Sèvres**	1 430 € TTC - 1 300 € HT
78 - Yvelines		**93 - Seine Saint Denis**	
Bougival	256 € TTC - 233 € HT	**Saint-Denis**	1 090 € TTC - 991 € HT
Carrières sur Seine	457 € TTC - 415 € HT	**27 - Eure**	
Croissy sur Seine	256 € TTC - 233 € HT	**Vernon**	2 300 € TTC - 2 090 € HT
Chatou	457 € TTC - 415 € HT	**Les Andelys**	2 783 € TTC - 2 530 € HT
Conflans Ste Honorine	194 € TTC - 176 € HT	**75 - Paris**	
Les Mureaux	513 € TTC - 466 € HT	**André-Citroën**	1 540 € TTC - 1 400 € HT
Le Pecq	194 € TTC - 176 € HT	**Grenelle**	1 540 € TTC - 1 400 € HT
Mantes la Jolie	768 € TTC - 698 € HT	**Bercy et Grde Biblio**	1 540 € TTC - 1 400 € HT
Méricourt	958 € TTC - 871 € HT	**94 - Val de Marne**	
Poissy	128 € TTC - 116 € HT	**Ivry et Alfortville**	1 650 € TTC - 1 500 € HT
Triel sur Seine	256 € TTC - 233 € HT	**Autres escales possible, nous consulter**	

La restauration

. **En option pour le cocktail apéritif**
- Crémant remplacé par cocktail alcoolisé (Sangria, planteur, Blue Lagoon..) : + 3,00 €/pers.
- Crémant remplacé par champagne de qualité : + 5,50 €/pers.
- Animation culinaire (foie gras/St Jacques grillées/Saumon fumé) : +370 € (forfait)

. **En option pour le repas**
- Coupe de champagne en dessert (1 btle pour 6) : +5,50 €/pers.
- Gamme de vins raffiné au lieu supérieur : + 4,00 €/pers.



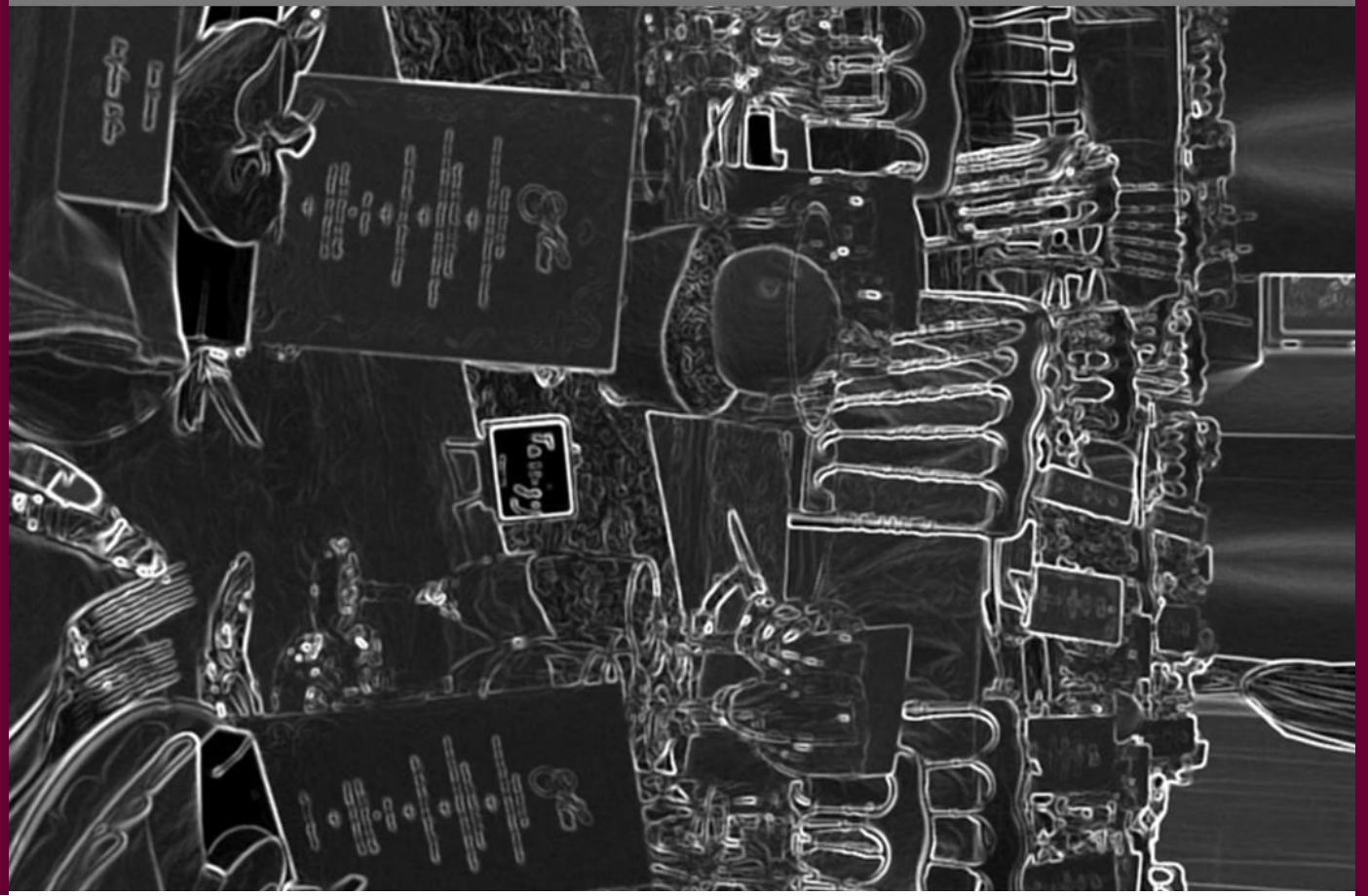
L'animation

. Quatuor de Jazz à partir de 50 €
. Artiste magicien, silhouettiste, caricaturiste à partir de 660 €
. Photographe à partir de 400 €
. 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

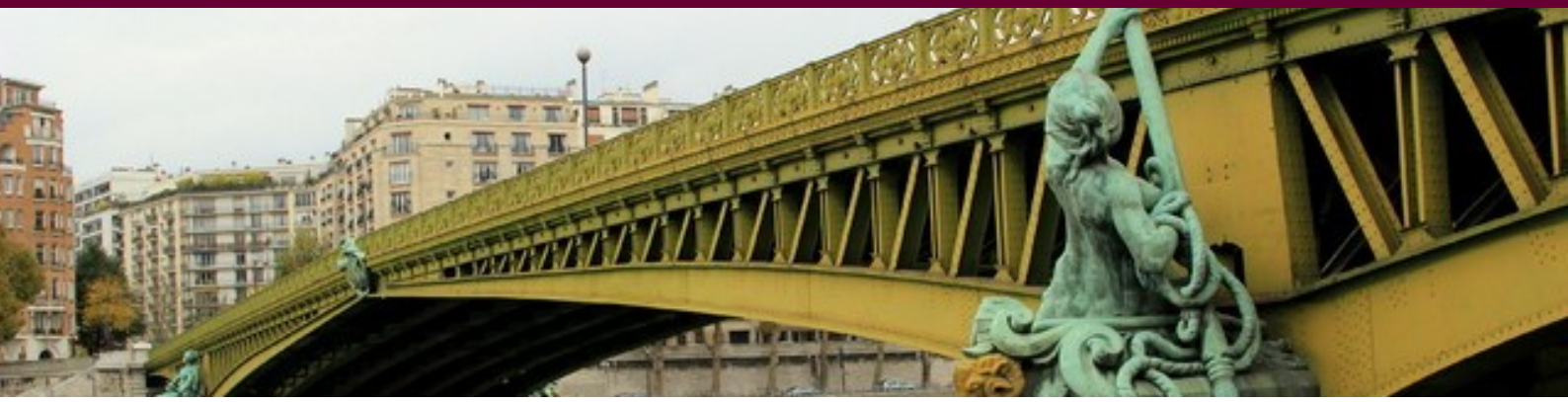
Notre cave
- **Vin blanc :** Bourgogne aligoté (1 btle pour 4)
- **Bordeaux :** « Les Terres Douces » (1 btle pour 3) ou Saint Emilion + 2 € ht sur le prix du menu

- 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

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.

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

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 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

Café

Notre cave

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

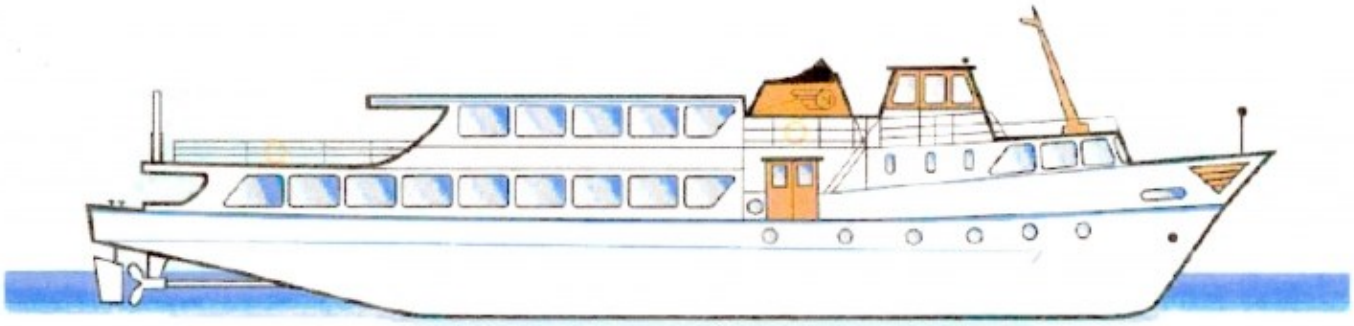
- Bordeaux : « Les Terres Douces » (1 btle pour 3)
ou Saint Emilion + 2 € ht sur le prix du menu

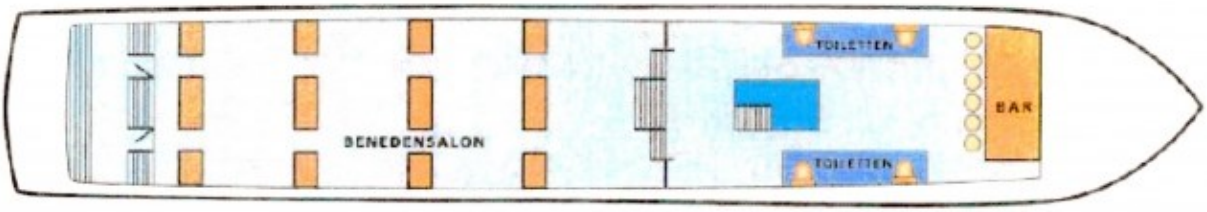
- Eaux plate et gazeuse
- Perrier, Coca Cola et Jus de Fruits

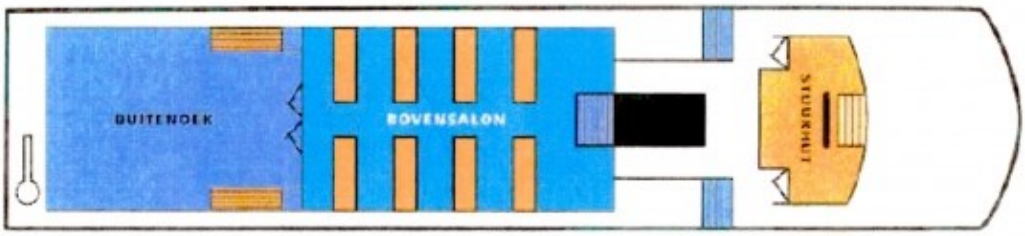
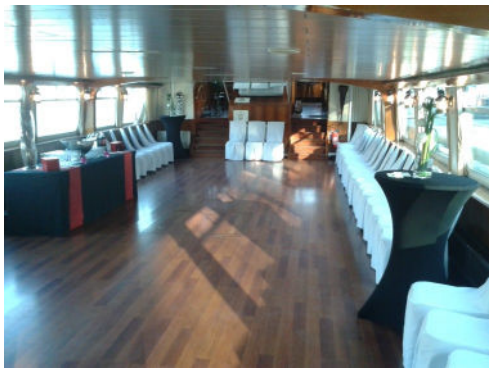
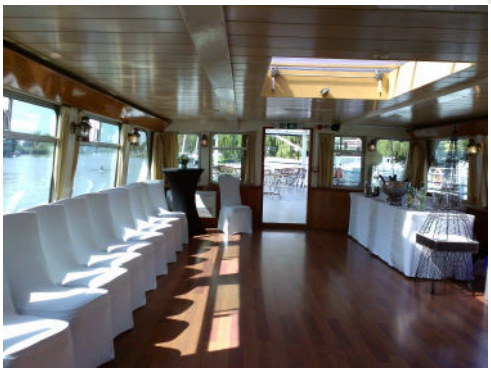
Inclus dans nos tarifs

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

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.




TOILETTEN
BAR
BENEDENSALON
TOILETTEN


BUITENDEK
BOVENSALON
STUURHUT