

CROISIÈRES EN PROVENCE

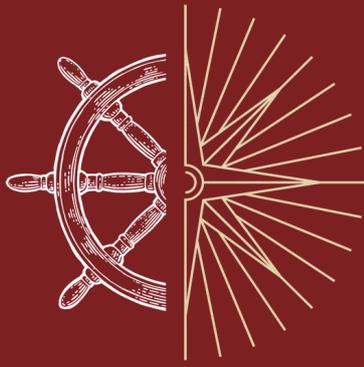
AVIGNON
ARLES
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

A chacun son expérience, à chacun sa croisière !



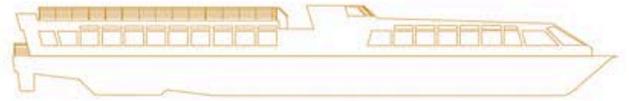
COMPAGNIE DES
Grands
Bateaux de
Provence



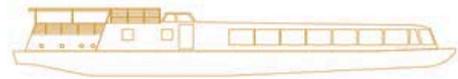


Notre flotte

Our fleet



230 PASSAGERS - TERRASSE PANORAMIQUE
230 PASSENGERS - TERRACE WITH BREATHTAKING VIEW



115 PASSAGERS - 2 TERRASSES
115 PASSENGERS - 2 TERRACES

À bord de nos bateaux, vous embarquez pour une simple balade, pour un déjeuner ou dîner sur le Rhône. Nos terrasses panoramiques vous plongent en plein cœur de la Provence pour des croisières d'exception !

Welcome on board for a stroll, a lunch or dinner on the Rhône in the heart of Provence for exceptional cruises!





CROISIÈRE PROMENADE

Durée 1H

Promenade commentée avec service à bord (boissons)

Admirez les plus beaux monuments de la cité des Papes au fil de l'eau le temps d'une promenade : le Pont d'Avignon, le Palais des Papes, le rocher des Doms, le pont Eiffel, l'île de la Barthelasse et l'île Piot, Villeneuve-lès-Avignon et la tour Philippe le Bel... Une autre façon de découvrir le patrimoine Unesco de la ville d'Avignon.



MOYENNE & BASSE SAISON
(de Septembre à Mars)



**Pour les groupes exclusivement
et à partir de 20 personnes**

*Programmation spécifique sur
demande (à partir de 20 pers)*

TARIF : 10€/pers



Tarif Plein (de 15 à 64 ans) : 13 €

Tarif réduit* : 11.50 €

** valable pour les personnes de plus de 65 ans, les étudiants de moins de 25 ans, les habitants Avignon-GA, les personnes en situation d'handicap (sur présentation d'un justificatif).*

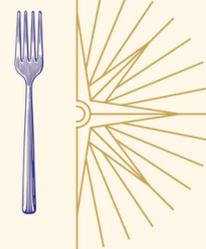
Enfant de 5 à 14 ans : 7 €

Gratuit de 0 à 4 ans

Tarif Famille (2 adultes + 2 enfants de 4-14 ans): 35€ + 5 € par enfant supplémentaire

Tarif Groupe (à partir de 20 personnes) : 10 € / pers.

CROISIÈRES RESTAURANT



Déjeuner ou dîner



Évadez-vous le temps d'un déjeuner sous le ciel bleu de Provence ou d'un dîner au soleil couchant.

Découvrez les plus beaux panoramas d'Avignon et de Villeneuve-lès-Avignon.

Embarquement face aux remparts, nous levons l'ancre pour un moment magique et bistronomique au fil du Rhône.

Une cuisine provençale, locale et authentique.

Le chef et son équipe vous proposent des saveurs issues des traditions provençales. Une histoire de passion, de tradition et de terroir. Une véritable expérience sensorielle qui ravira vos papilles.

CROISIÈRE DÉJEUNER

Durée 2h

Embarquement à Avignon : 12h

Départ : 12h30

Déjeuner en cours de navigation

Retour à quai: 14h30

Tarifs : 35€ sans boisson – 55€ avec boissons*

PROGRAMMATION CROISIÈRE DÉJEUNER

SEPTEMBRE :

Jeudi-Vendredi-Samedi-Dimanche

D'OCTOBRE à MARS :

Jeudi-Vendredi-Samedi

CROISIÈRE DINER

Durée 2h

Embarquement à Avignon : 20h

Départ : 20h30

Dîner en cours de navigation

Retour à quai: 22h30

Tarifs : 45€ sans boisson – 65€ avec boissons*

PROGRAMMATION CROISIÈRE DINER

DE SEPTEMBRE à MARS :

Jeudi-Vendredi-Samedi

**Avec boissons = Cocktail de bienvenue ou coupe de champagne + 2 verres de vin (sélection de la maison vin blanc, rouge ou rosé) + eau + 1 café ou 1 thé*

Programmation spécifique envisageable (sur demande et à partir de 20 pers)



CROISIÈRES & ANIMATIONS DE NOËL

Programmation

La Croisière du Père Noël

MERCREDI 18 DÉCEMBRE

Durée 2h

A partir de 2 ans et jusqu'à 6 ans

Embarquement à Avignon : 15h

Départ en navigation : 15h30

15h30-16h30 : animation conte de Noël

16h30-17h30 : goûter et rencontre du Père Noël

Retour à quai 17H30

Tarif adulte : 15 euros

Tarif enfant : 5 euros

Tarif famille (2 adultes + 2 enfants) : 35 euros



Bar à huîtres et des bulles, des bulles, des bulles !

Les 19,20 et 21 DÉCEMBRE

Dès 19h et jusqu'à 1h

Soirée à quai - DJ set

Profitez de l'incroyable terrasse panoramique du célèbre bateau Mireo pour venir déguster huitres et saumon fumé dans une ambiance brasero et DJ set.

Bar à champagne & bar à vins

Tarifs : 20€/pers

6 huitres ou assiette de saumon fumé

+ 1 coupe de champagne ou 1 verre de blanc

Croisière Déjeuner de Noël

MERCREDI 25 DÉCEMBRE

Durée 2h

Embarquement à Avignon : 12h

Départ en navigation : 12h30

Déjeuner en cours de navigation

Retour à quai 14H30

Tarifs :

MENU AVEC BOISSONS 120€/pers

**Avec boissons = Cocktail de bienvenue ou coupe de champagne + 2 verres de vin (sélection de la maison blanc, rouge ou rosé) + eau + 1 café ou 1 thé*

CROISIÈRES & ANIMATIONS DE NOËL

Programmation

Croisière Réveillon du 31 décembre

MARDI 31 DÉCEMBRE

De 20h30 à 3h

Dîner croisière au pied des monuments les plus emblématiques d'Avignon et de Villeneuve-les-Avignon.
Célébrez les douze coups de minuit et le passage à l'an nouveau à bord du Mireio et face au Pont Saint Bénézet !

Embarquement à Avignon : 20h

Départ en navigation : 20h30

Dîner en cours de navigation

Célébration de la Nouvelle Année devant le Pont d'Avignon

Retour à quai 00h30

Animation musicale (DJ) jusqu'à 3h

Tarifs :

MENU AVEC BOISSONS : 140€/pers





SAINT-VALENTIN

La Croisière en amoureux de la Saint-Valentin

VENDREDI 14 FÉVRIER

20h30

Quoi de plus romantique qu'un dîner croisière pour célébrer la Saint Valentin !

Soyez original et offrez à votre moitié une croisière en amoureux. Ambiance feutrée et romantique assurée.

Embarquement à Avignon : 20h

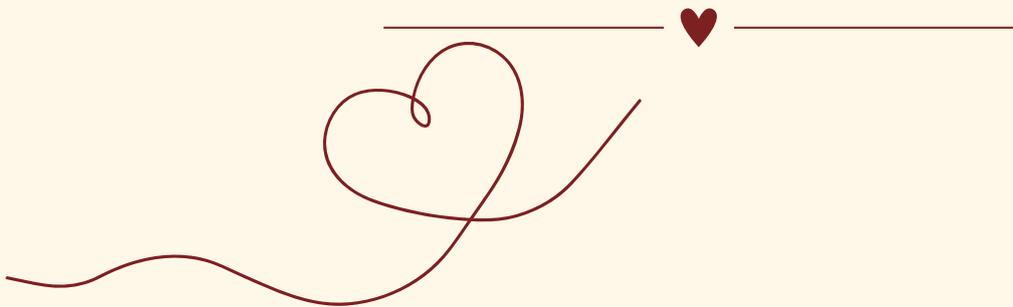
Départ en navigation : 20h30

Dîner en cours de navigation

Retour à quai 22h30

Tarifs :

MENU AVEC BOISSON : 80€/pers



LES JEUDIS... À QUAI !

Profitez d'un cadre exceptionnel sur le Rhône pour une formule afterwork avec DJ Set. Vue panoramique sur le coucher de soleil depuis la terrasse du célèbre bateau Mireio.



CALENDRIER

Jeudi 31 octobre 2024
Jeudi 14 novembre 2024
Jeudi 6 Février 2024
Jeudi 13 mars 2024
Jeudi 10 avril 2025
Jeudi 24 avril 2025
Jeudi 15 mai 2025
Jeudi 5 juin 2025
Jeudi 12 juin 2025
Jeudi 19 juin 2025
Jeudi 26 juin 2025



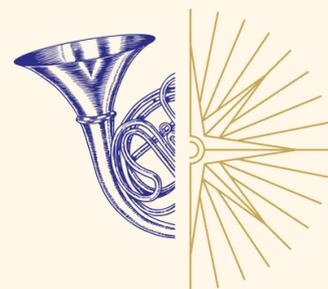
ENTRÉE 10€/pers
(avec 1 cocktail de bienvenue)

*Formule Tapas
Bar à cocktail
(vente à la carte)*

Ambiance DJ set à partir de 19h jusqu'à minuit.

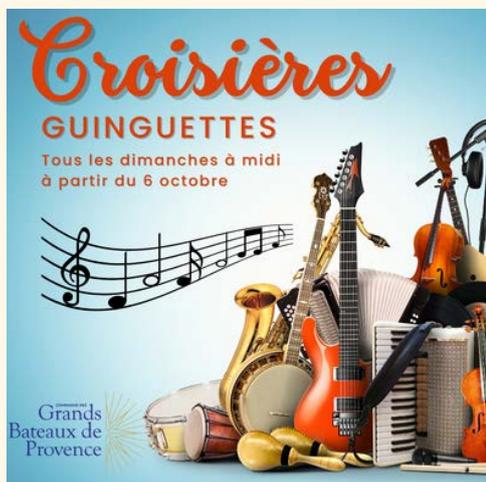
Réservation
04 90 85 62 25

CROISIÈRES FESTIVES



LES GUINGUETTES

Sur réservation – Au départ d'Avignon
Tous les dimanches du 6 octobre au 30 mars
A partir du 1er avril : sur demande (>20 pers)



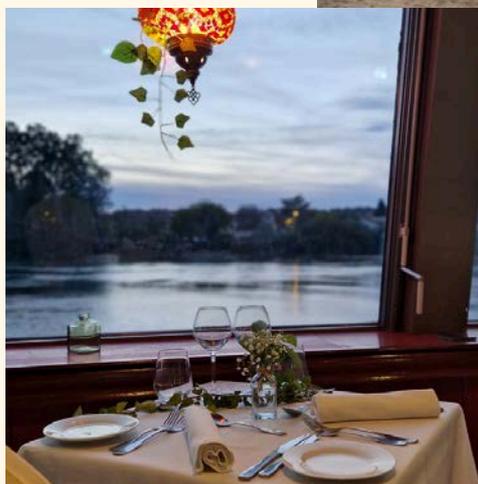
Et si on dansait !

Départ pour une belle journée en musique direction l'écluse d'Avignon puis cap sur Châteauneuf-du-Pape. Déjeuner au fil de l'eau et en chansons. Et si l'envie vous prenait de danser...



12h : Embarquement à Avignon
12h30 : Départ en navigation et en musique.
Déjeuner en cours de navigation
16h00 : Retour à quai à Avignon

*Animation musicale assurée
par des artistes locaux*

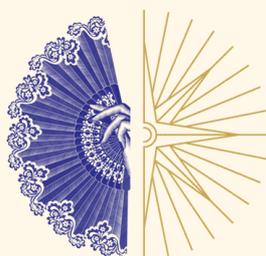


TARIFS :

45€ sans boisson

65€ avec boissons*

**Avec boissons = Cocktail de bienvenue ou coupe de champagne + 2 verres de vin (sélection de la maison blanc, rouge ou rosé) + eau + 1 café ou 1 thé*



Menu automne-hiver

CLASSIQUE



Entrées

Starters

Velouté de Butternut, noisettes et bacon grillés
Butternut cream soup with hazelnuts and grilled bacon

Ou

Gravlax de saumon, pickles de légumes, crème citronnée
Salmon gravlax, vegetable pickles, lemon cream

Ou

Croustillant de Picodon, mesclun de jeunes pousses, noix et pommes rôties, miel
Crispy Picodon cheese, mesclun of young shoots, roasted walnuts and apples, honey

Plats

Main courses

Suprême de volaille fermière, grenailles rôties, fricassée de champignons de saison, sauce morilles.

Farmhouse chicken supreme, roasted grenailles, fricassee of seasonal mushrooms, morel mushroom sauce

Ou

Filet de bar ou de daurade grillés (selon arrivage), mousseline de céleri rave, poêlées de légumes de saison, sauce au beurre blanc

Grilled fillet of sea bass or sea bream (depending on availability), mousseline of celeriac, pan-fried seasonal vegetables, beurre blanc sauce

Ou

Selle d'agneau, cuit lentement et rôti, écrasé de pommes de terre, sauce corsée provençale

Saddle of lamb, slow-cooked and roasted, mashed potatoes, full-bodied Provençal sauce

Desserts

Tiramisu exotique

Exotic tiramisu

Ou

Cheesecake citron et son sorbet

Lemon cheesecake with sorbet

Ou

Brownie de Guayaquil 70%, crémeux au Yuzu, crème anglaise et glace au parfum de saison

Guayaquil brownie 70%, yuzu cream, custard and seasonal flavoured ice cream



Menu automne-hiver



GROUPES



Entrées

Starters

Velouté de Butternut, noisettes et bacon grillés
Butternut cream soup with hazelnuts and grilled bacon

Ou

Croustillant de Picodon, mesclun de jeunes pousses, noix et pommes rôties, miel
Crispy Picodon cheese, mesclun of young shoots, roasted walnuts and apples, honey

Plats

Main courses

Suprême de volaille fermière, grenailles rôties, fricassée de champignons de saison, sauce morilles.

Farmhouse chicken supreme, roasted grenailles, fricassee of seasonal mushrooms, morel mushroom sauce

Ou

Filet de bar ou de daurade grillés (selon arrivage), mousseline de céleri rave, poêlées de légumes de saison, sauce au beurre blanc

Grilled fillet of sea bass or sea bream (depending on availability), mousseline of celeriac, pan-fried seasonal vegetables, beurre blanc sauce

Desserts

Tiramisu exotique
Exotic tiramisu

Ou

Brownie de Guayaquil 70%, crémeux au Yuzu, crème anglaise et glace au parfum de saison
Guayaquil brownie 70%, yuzu cream, custard and seasonal flavoured ice cream





Menu automne-hiver

VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN



Entrées

Starters

Velouté de Butternut, noisettes grillés
Butternut cream soup with grilled hazelnuts

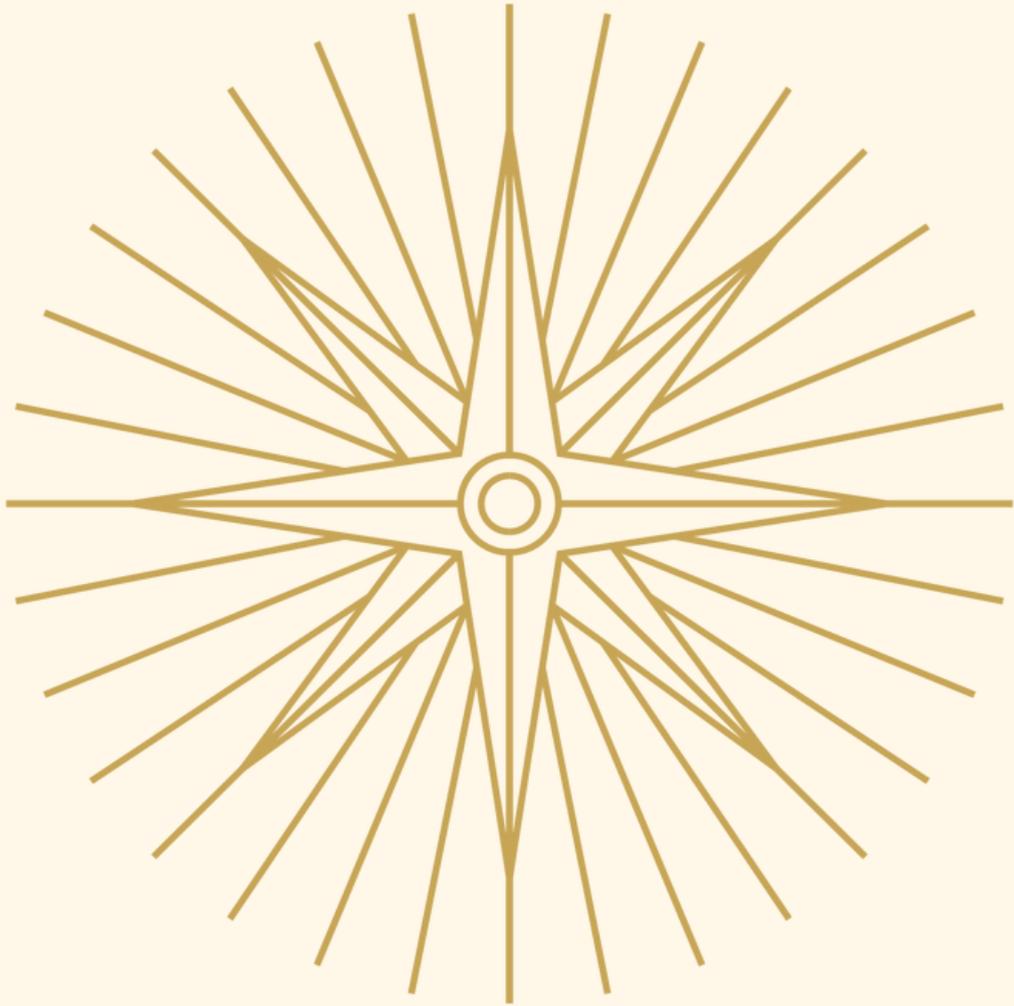
Plats

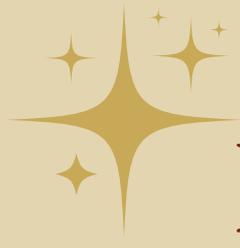
Main courses

Parmentier végétarien
Vegetarian parmentier

Dessert

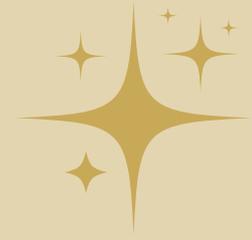
Minestrone de fruits frais de saison
Minestrone of fresh seasonal fruit





Menu Noël

120€/personne



Amuses bouche

Entrées

Tartare de noix de Saint Jacques et de gambas, avocat, mangue, agrume et poivre de timut

Ou

Foie gras de canard maison, chutney de figes, toast de pain d'épices, pommes rôties

Plats

Pavé d'Aigle-Bar rôti, polenta crémeuse, sauce nantua, petits pois

Ou

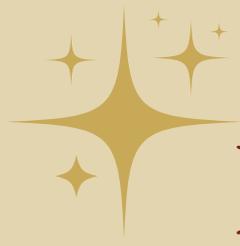
Chapon farci (châtaignes, foie gras, champignons) et déclinaison de patates douces

Fromage

Brie truffé

Dessert

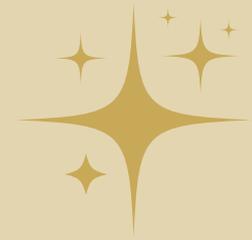
Moelleux au chocolat coeur coulant, crème anglaise, glace au caramel beurre salé



Menu Noël

120€/personne

VÉGÉTARIEN



Amuses bouche

Entrée

Velouté de champignons, noisettes grillées

Plat

Butternut rôti et farci aux légumes de saison

Fromage

Brie truffé

Dessert

Minestrone de fruits frais de saison, glace à la lavande



Menu Nouvel an

140€/personne

Amuses bouche

Entrées

Ceviché de noix de Saint Jacques et de bar, pickles de légumes, avocat, mangue, agrume, poivre de timut

Ou

Foie gras de canard maison, chutney de figes, toast de pain d'épices, pommes rôties

Plats

Cassolette de la mer (gambas, rouget, maigre), sauce homardine et petits légumes

Ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes et parmesan, purée de vitelotte et petits légumes, jus corsé

Fromage

Brie truffé

Dessert

Moelleux au chocolat coeur coulant, crème anglaise, glace au caramel beurre salé



Menu Nouvel an

140€/personne

VÉGÉTARIEN



Amuses bouche

Entrée

Velouté de champignons, noisettes grillées

Plat

Butternut rôti et farci aux légumes de saison

Fromage

Brie truffé

Dessert

Minestrone de fruits frais de saison, glace à la lavande

COMPAGNIE DES
**Grands
Bateaux de
Provence**



+ 33 (0)4 90 85 62 25
contact@bateauxprovence.com
bateauxprovence.com

Tous les départs/embarquements se font Allée de l'Oulle à Avignon

