

RESTAURATION À BORD

Tarifs 2024



Rue du Vélodrome 15,
5500 Dinant
Tel : 00 32 82 22 43 97

www.dinant-evasion.be/croisieres

Prix/pers

ACCUEIL CAFE	
CAFÉ-TARTE <i>Café ou thé ou un soft et deux morceaux de tarte : cerises, pommes</i>	8,00€
PAUSE-CAFÉ <i>Biscuits, café, thé, eaux, jus de fruits, cake aux pommes, fruits</i>	9,50€
ACCUEIL CAFÉ <i>Duo de viennoiseries, café, thé, chocolat chaud, eaux et jus de fruits</i>	11,00€
FORMULES APERITIVES	
SNACKS SALÉS <i>Chips et cacahuètes grillées</i>	3,50€
ASSORTIMENT DE 4 MISES EN BOUCHE (2 chaudes + 2 froides) <i>Composition variable selon le marché</i> <i>(+ 3,00€/pers. par mise en bouche supplémentaire)</i>	12,00€
ASSIETTES FROIDES	
ASSIETTE DU TERROIR <i>2 tranches de pain de l'abbaye de Maredsous 2 tranches de fromage de la fromagerie de Sommière, fromage frais goût bruschetta Saucisson au fromage de Maredsous Pâté de campagne des Salaisons du pont d'Amour à Dinant Salade fraîche Cornichons, oignons, confit d'oignons Beurre de Rochefort</i>	22,00€
ASSIETTE CHARCUTERIE <i>Jambon blanc, jambon italien, pain de viande, pâté de campagne, saucisson, Coppa, rôti de porc, salade de pommes de terre, mayonnaise et assortiment de crudités, pain et beurre</i>	23,00€
ASSIETTE TERRE ET MER <i>Saumon fumé, saumon Bellevue, grosses crevettes, pâté de campagne, jambon italien, jambon blanc, rôti de porc, salade de pommes de terre, taboulé, mayonnaise et assortiment de crudités, pain et beurre</i>	28,00€

BUFFETS	
<p>SANDWICHES ET WRAPS <i>Assortiment de sandwiches et wraps garnis :</i></p> <p><i>Wrap au poulet façon César</i> <i>Wrap de saumon fumé et fromage aux fines herbes</i> <i>Sandwich carpaccio de bœuf</i> <i>Sandwich thon maison</i></p>	21,00€
<p>BUFFET PAËLLA <i>Riz au safran, gambas, moules, calamars, poulet, brunoise de chorizo, petit pois, oignons, poivrons</i></p>	28,00€
<p>BUFFET FROID TERRE ET MER <i>Jambon blanc, jambon italien, salami, pâté de campagne, saucisson, rôti de porc, pain de viande, poulet et rosbeef</i> <i>Saumon fumé, saumon Bellevue, crevettes bouquet et tomates-crevettes</i> <i>Sauces mayonnaise, andalouse, cocktail et ketchup</i> <i>Salade de pâtes au pesto maison, taboulé</i> <i>Assortiment de crudités, pain et beurre</i></p>	33,50€
BARBECUES	
<p>BARBECUE « 3 viandes » <i>Saucisse de campagne, kefta et brochette de volaille</i> <i>Sauces barbecue, aioli, mayonnaise et andalouse</i> <i>Pommes de terre en chemise, salade de pâtes au pesto maison, taboulé</i> <i>Assortiment de crudités, pain et beurre</i></p>	29,00€
<p>BARBECUE « Terre et mer » <i>Saucisse de campagne, kefta, brochette de volaille, brochette de scampis et ananas, brochette de saumon mariné</i> <i>Sauces barbecue, tartare, aioli et béarnaise</i> <i>Pommes de terre en chemise, salade de pâtes au pesto maison, taboulé</i> <i>Assortiment de crudités, pain et beurre</i></p>	34,50€
WALKING DINNER	
<p><i>Paniers de légumes croquants et snacks salés sur mange-debout</i> <i>Puis, service sur assiette (équipe qui passe avec des plateaux) :</i> <i>Brochette de tomates mozzarella au pesto maison</i> <i>Tataki de bœuf</i> <i>Tempura de crevettes, mayonnaise wasabi</i> <i>Tartare de saumon gravelax maison et pickles de légumes</i> <i>Magret fumé, Boursin et figue</i> <i>Bruschetta de carpaccio de bœuf à la tartufata</i></p>	32,00€

<p style="text-align: center;"><u>MENU EVASION</u> *</p> <p style="text-align: center;"><i>Potage du jour</i> OU <i>Mousse de poisson</i> *** <i>Boulettes à la Liégeoise, pomme purée</i> OU <i>Blanc de volaille sauce champignons, croquettes</i> *** <i>Mousse au chocolat</i> OU <i>Panna cotta à la mangue</i></p>	<p>2 services : 18,00€</p> <p>3 services : 21,00€</p>
<p style="text-align: center;"><u>MENU SAX</u> *</p> <p style="text-align: center;"><i>Salade froide de scampis à la mangue</i> OU <i>Terrine de campagne, salade de jeunes pousses sur son toast à l'ail</i> *** <i>Filet de volaille sauce Sambre et Meuse**, chicons et carottes braisés, galette de pommes de terre</i> OU <i>Filet de saumon grillé sauce vin blanc, poêlée de légumes de saison, purée à l'estragon</i> *** <i>Tarte au citron meringuée</i></p> <p>**Halal : lardons de dinde</p>	<p>2 services : 27,00€</p> <p>3 services : 32,00€</p>
<p style="text-align: center;"><u>MENU DU MARCHÉ</u> *</p> <p style="text-align: center;"><i>Tartare mère l'Oie (bœuf, foie gras, huile de truffe)</i> OU <i>Saumon gravlax, salade de jeunes pousses et pommes vertes sauce gravlax</i> *** <i>Filet de pintade sauce au romarin, champignons et polenta frite</i> OU <i>Dos de cabillaud en croûte d'herbes, poêlée de légumes, risotto</i> *** <i>Dôme au chocolat noir, cœur framboise</i> OU <i>Chocolat liégeois</i></p>	<p>2 services : 38,00€</p> <p>3 services : 42,00€</p>
<p style="text-align: center;"><u>MENU PRESTIGE</u> *</p> <p style="text-align: center;"><i>4 mises en bouche (2 chaudes et 2 froides)</i> *** <i>Terrine de foie gras et sa confiture, pain brioché</i> OU <i>Gambas grillées, crème de petits pois, asperges vertes</i> *** <i>Filet de veau cuit basse température, sauce au romarin, légumes de saison et purée à la truffe</i> OU <i>Filet de bar rôti sauce limoncello, riz sauvage, tagliatelles de courgettes</i> *** <i>Parfait glacé aux fruits rouges</i> OU <i>Panna Cotta à la fleur de sureau, sauce melon</i></p>	<p>2 services : 43,50€</p> <p>3 services : 48,50€</p> <p>4 services : <i>(avec mises en bouche)</i> 53,50€</p>

PLATS DU JOUR	
<i>Emincé de poulet sauce archiduc tomatée, croquettes</i>	19,00€
<i>Boulettes aux chicons et à l'Orval, purée</i>	19,00€
<i>Filet de saumon aux petits légumes, sauce choron, pommes de terre</i>	19,00€

PLATS ENFANTS	
<i>Spaghetti bolognaise</i>	12,50€
<i>Vol-au-vent, pommes frites</i>	12,50€
<i>Hachis parmentier</i>	12,50€

DESSERTS	
<i>Assortiment de 4 mignardises</i>	7,00€
<i>Gâteau d'anniversaire ou pièce montée</i>	7,50€
<i>Mousse au chocolat</i>	8,00€
<i>Tarte au citron meringuée</i>	8,00€
<i>Tiramisu</i>	8,00€
<i>Dôme croquant au chocolat noir</i>	8,00€
<i>Parfait glacé aux fruits rouges</i>	9,00€
<i>Assiette de fromages régionaux</i>	10,00€

FORFAITS BOISSONS	
FORMULES AVEC MOUSSEUX	
<i>1 verre de mousseux + 1 verre de bière ou de vin ou 1 soft + 1 café</i>	12,00€
<i>1 verre de mousseux + 2 verres de bière ou vin ou softs + 50cl d'eau + 1 café</i>	16,00€
<i>1 verre de mousseux + ½ bouteille de vin + 50cl d'eau + 1 café</i>	20,00€
FORMULES SANS MOUSSEUX	
<i>2 verres de bière ou de vin ou de soft + 50cl d'eau + 1 café</i>	13,00€
<i>3 verres de bière ou de vin ou de soft + 50cl d'eau + 1 café</i>	15,00€
FORMULE OPEN BAR ADULTE (1h)	
<i>Vins, bières*, eaux, softs</i>	10,50€
<i>*Hors bières spéciales Orval, Rochefort et Tripel Karmeliet</i>	
FORMULE APÉRITIVE (1h)	
<i>Mousseux, vins, bière*, jus de fruits, eau plate et pétillante, softs</i>	12,50€
<i>*Hors bières spéciales Orval, Rochefort et Tripel Karmeliet</i>	
FORMULE OPEN BAR ENFANT (jusqu'à 12 ans) (1h)	
<i>Softs à volonté</i>	6,00€
FORFAIT BOISSONS ENFANT (jusqu'à 12 ans)	
<i>3 softs au choix</i>	7,00€

Végétariens et halal :

Toutes nos viandes et volailles sont certifiées halal.
Plats végétariens sur demande.

Conditions générales :

- *La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre suivant les disponibilités sur le marché.*
- *Tout menu doit être pris pour l'ensemble du groupe, sauf en cas d'intolérances alimentaires ou allergies, dont nous devons être informés au moment de la réservation pour adapter le menu, et quoi qu'il arrive, au plus tard 10 jours ouvrables avant votre évènement et par écrit.*
- *Si des personnes présentent des allergies ou des intolérances à certaines denrées, merci de nous en faire part*
 - *les crustacés*
 - *les œufs*
 - *le poisson*
 - *les arachides*
 - *le gluten*
 - *le soja*
 - *le lupin*
 - *la moutarde*
 - *le sésame*
 - *le sulfite*
 - *les mollusques*
 - *le céleri*
 - *les fruits à coques*
 - *le lait*
- *Tous les repas à bord s'entendent service inclus par nos soins pour un minimum de 20 personnes, sauf mention contraire.*
- *Le service est adapté à la durée de votre croisière. Toute demande de prestation supplémentaire sera facturée au prix de 50€ TTC par heure entamée et par membre du personnel.*
- *Le nombre de convives devra être confirmé 10 jours ouvrables avant l'évènement et ne pourra plus être diminué à partir de cette date. Si toutefois le nombre augmente, celui-ci sera pris en compte sous réserve d'acceptation du traiteur.*
- *L'annulation de la commande moins de 7 jours avant l'évènement entraînera la perte de l'acompte.*