

# RESTAURATION À BORD

- Tarifs 2023 -



Rue du Vélodrome 15,  
5500 Dinant

Tel : 00 32 82 22 43 97

[www.dinant-evasion.be/croisieres](http://www.dinant-evasion.be/croisieres)

	Prix/pers
<b>ACCUEIL CAFE</b>	
<b>CAFÉ/THÉ + 1 MORCEAU DE TARTE</b>	<b>6,00€</b>
<b>ACCUEIL CAFÉ/THÉ</b> <i>Assortiment de viennoiseries, café, thé, eaux et jus de fruits</i>	<b>8,00€</b>
<b>PAUSE-CAFÉ/THÉ</b> <i>Café, assortiment de thés, biscuits, fruits</i>	<b>10,00€</b>
<b>FORMULES APERITIVES</b>	
<b>ASSORTIMENT DE 4 MISES EN BOUCHE (2 chaudes + 2 froides)</b> <i>Composition variable selon le marché</i>  <i>(+ 2,00€/pers. par mise en bouche supplémentaire)</i>	<b>10,00€</b>
<b>ASSIETTES FROIDES - garnies de petits pains et beurre</b>	
<b>ASSIETTE DU TERROIR</b> <i>Assortiment de charcuteries et de pâtés des boucheries de nos régions</i> <i>Assortiment de fromages de nos régions</i> <i>Salade de jeunes pousses vinaigrées</i>	<b>20,00€</b>
<b>ASSIETTE CHARCUTERIE</b> <i>Jambon blanc, jambon italien, pain de viande, pâté de campagne, saucisson, Coppa, filet de poulet, salade de pommes de terre, mayonnaise et assortiment de crudités</i>	<b>23,00€</b>
<b>ASSIETTE TERRE ET MER</b> <i>Saumon fumé, saumon Bellevue, truite, grosses crevettes, pâté de campagne, jambon italien, jambon blanc, filet de poulet, salade de pommes de terre, mayonnaise, sauce tartare et assortiment de crudités</i>	<b>28,00€</b>
<b>BUFFETS</b>	
<b>SANDWICHES ET WRAPS</b> <i>Différentes sortes de pains garnis, sandwiches et assortiment de wraps pré-garnis :</i> <i>Sandwich au brie et confitures de fruits</i> <i>Wrap de saumon fumé et fromage aux fines herbes</i> <i>Sandwich carpaccio de bœuf</i> <i>Sandwich thon maison</i>	<b>18,00€</b>

<p><b>BUFFET BURGER</b>  <i>Burgers pur bœuf, pain buns</i>  <i>Salade, tomates, oignons rouges, oignons caramélisés, cèleri rave, bacon, cheddar</i>  <i>Sauces barbecue, ketchup, andalouse, tartare et aïoli</i></p>	<p><b>24,00€</b></p>
<p><b>BUFFET PAËLLA</b>  <i>Riz, gambas, moules, poulet, brunoise de chorizo, petit pois, oignons, poivrons et safran</i></p>	<p><b>25,00€</b></p>
<p><b>BUFFET CHILI CON CARNE</b>  <i>Riz, viande de bœuf, haricots rouges, maïs, carottes</i></p>	<p><b>25,00€</b></p>
<p><b>BUFFET BARBECUE « 3 viandes »</b>  <i>Saucisse, kefta et brochette de volaille ; Sauces barbecue, aïoli et béarnaise ;</i>  <i>Pommes de terre en chemise, assortiment de crudités, pain et beurre</i></p>	<p><b>27,50€</b></p>
<p><b>BUFFET FROID</b>  <i>Jambon blanc, jambon italien, salami, pâté de campagne, saucisson, pilon de poulet et</i>  <i>rosbeef</i>  <i>Saumon fumé, saumon Bellevue, crevettes bouquet et tomates-crevettes</i>  <i>Salade de pâtes au pesto maison, salade de pommes de terre</i>  <i>Sauces mayonnaise, andalouse, cocktail et ketchup</i>  <i>Assortiment de crudités, pain et beurre</i></p>	<p><b>31,00€</b></p>
<p><b>BUFFET BARBECUE « Terre et mer »</b>  <i>Saucisse, kefta, brochette de poulet, brochette de scampis et brochette de saumon</i>  <i>mariné</i>  <i>Sauces barbecue, tartare, aïoli et béarnaise</i>  <i>Pommes de terre en chemise</i>  <i>Assortiment de crudités, pain et beurre</i></p>	<p><b>33,50€</b></p>
<p><b>MENUS</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b><u>MENU EVASION</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Potage du jour</i>  <i>OU</i>  <i>Mousse de poisson maison</i>  <i>**</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Boulettes à la Liégeoise, pomme purée</i>  <i>OU</i>  <i>Blanc de volaille sauce champignons</i>  <i>Croquettes</i>  <i>**</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Mousse au chocolat</i>  <i>OU</i>  <i>Ile flottante</i></p> <p style="text-align: center;"><b>1 seul choix de menu pour l'ensemble du groupe</b></p>	<p><b>2 services :</b>  <b>15,00€</b></p> <p><b>3 services :</b>  <b>18,00€</b></p>

<p style="text-align: center;"><b><u>MENU « SAX »</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Terrine de campagne, salade de jeunes pousses sur son toast à l'ail</i> **</p> <p style="text-align: center;"><i>Filet de canette, chicons et carottes braisés, galette de pommes de terre, jus brun aux baies roses</i> OU <i>Filet de saumon grillé, poêlée de légumes de saison et son bouillon</i> **</p> <p style="text-align: center;"><i>Tarte citron meringuée</i></p> <p style="text-align: center;"><b>1 seul choix de menu pour l'ensemble du groupe</b></p>	<p><b>2 services : 25,00€</b></p> <p><b>3 services : 30,00€</b></p>
<p style="text-align: center;"><b><u>MENU DU MARCHÉ</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Tartare de bœuf à l'italienne et sa terrine de foie gras</i> OU <i>Carpaccio de saumon gravlax, salade de jeunes pousses et pommes vertes</i> **</p> <p style="text-align: center;"><i>Ballotine de volaille jaune, risotto crémeux aux champignons, jus de carcasse corsé au romarin</i> OU <i>Dos de cabillaud, purée à l'estragon, poêlée de légumes glacés</i> **</p> <p style="text-align: center;"><i>Tartelette caramel, ganache chocolat-citron vert</i> OU <i>Tarte tatin, glace caramel-beurre salé</i></p> <p style="text-align: center;"><b>1 seul choix de menu pour l'ensemble du groupe</b></p>	<p><b>2 services : 36,00€</b></p> <p><b>3 services : 40,00€</b></p>
<p style="text-align: center;"><b><u>MENU PRESTIGE</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>4 mises en bouche (2 chaudes et 2 froides)</i> **</p> <p style="text-align: center;"><i>Bonbon de foie gras abricot-pistache et sa confiture, pain brioché</i> OU <i>Saint-Jacques poêlées, crème de persil, brunoise de panais et son croustillant</i> **</p> <p style="text-align: center;"><i>Filet de pintade fermière cuite basse température, cuisse en cromesquis</i> <i>Jus de carcasse corsé, poêlée de légumes verts</i> OU <i>Filet de bar rôti, crème de petits pois, poêlée de brunoise de légumes oubliés.</i> <i>Pommes de terre, salade de jeunes pousses</i> **</p> <p style="text-align: center;"><i>Sabayon au champagne, marmelade de fruits rouges et sa glace vanille</i> OU <i>Dôme au chocolat blanc, cœur à l'orange, croquant spéculoos</i></p> <p style="text-align: center;"><b>1 seul choix de menu pour l'ensemble du groupe</b></p>	<p><b>2 services : 41,50€</b></p> <p><b>3 services : 46,50€</b></p> <p><b>4 services : (Avec mises en bouche) 51,50€</b></p>

<b><u>WALKING DINNER</u></b>	<b>26,50 €</b>
<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>Mini burger</i> <i>Assortiment de croquettes artisanales</i> <i>Tempura de crevettes, mayonnaise wasabi</i> <i>Toast saumon fumé</i> <i>Brochette de magret fumé</i>	
<b>PLATS DU JOUR</b>	
<i>Emincé de poulet sauce florentine tomatée, croquettes</i> <i>Boulettes aux chicons et à l'Orval, écrasé de pommes de terre</i> <i>Filet de saumon aux petits légumes, tagliatelles</i>	<b>16,00€</b> <b>16,00€</b> <b>19,00€</b>
<b>PLATS ENFANTS</b>	
<i>Spaghetti bolognaise</i> <i>Pizza jambon-fromage</i> <i>Saucisse, purée, compote</i>	<b>12,50€</b> <b>12,50€</b> <b>12,50€</b>
<b>DESSERTS</b>	
<i>Mousse au chocolat</i> <i>Tartelette caramel, ganache au chocolat et citron vert</i> <i>Tiramisu maison</i> <i>Crème brûlée à la violette</i>  <i>Gâteau d'anniversaire ou pièce montée</i> <i>Nos douceurs glacées</i> <i>Assortiment de 4 mignardises</i>	<b>5,00€</b> <b>6,00€</b> <b>7,00€</b> <b>6,50€</b>  <b>7,00€</b> <b>6,50€</b> <b>6,00€</b>
<b>FORFAITS BOISSONS</b>	
<i>1 verre de mousseux + 1 verre de bière ou de vin ou 1 soft + 1 café</i> <i>1 verre de mousseux + 2 verres de bière ou vin ou softs + ½ L d'eau + 1 café</i> <i>1 verre de mousseux + ½ bouteille de vin + ½ L d'eau + 1 café</i> <i>2 verres de bière ou de vin ou de soft + ½ L d'eau + 1 café</i>  Forfait boissons enfant (jusqu'à 12 ans) : <i>3 softs au choix</i>	<b>11,00€</b> <b>15,50€</b> <b>18,50€</b> <b>11,50€</b>  <b>7,50€</b>
<b><u>FORMULE OPEN BAR ENFANT (jusqu'à 12 ans) (1h)</u></b> <i>Softs à volonté</i>	<b>5,00€</b>
<b><u>FORMULE OPEN BAR ADULTE (1h)</u></b> <i>Vins, bières*, eaux, softs</i> <i>*Hors bières spéciales</i>	<b>10,00€</b>

<p><b>FORMULE APÉRITIVE (1h)</b>  Mousseux, vins, bière*, jus de fruits, eau plate et pétillante, softs  *Hors bières spéciales</p>	<p><b>12,00€</b></p>
---	----------------------

**Sur demande :**

Plats végétariens ou certifiés hallal  
Formules repas adaptées à votre événement

**Conditions générales :**

- *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 35€ par heure entamée et par membre du personnel*
- *L'annulation de la commande moins de 7 jours avant l'événement entraînera la perte de l'acompte.*
- *Le nombre de convives devra être confirmé 10 jours ouvrables avant l'événement 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*
- *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 7 jours ouvrables avant votre événement et par écrit.*
- *Si des personnes présentent des allergies ou des intolérances à certaines denrées, merci de nous en faire part*

- |                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| ● les crustacés | ● la moutarde         |
| ● les œufs      | ● le sésame           |
| ● le poisson    | ● le sulfite          |
| ● les arachides | ● les mollusques      |
| ● le gluten     | ● le céleri           |
| ● le soja       | ● les fruits à coques |
| ● le lupin      | ● le lait             |

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/ préparations.

La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre suivant les disponibilités sur le marché.