

MENU ECONOMIQUE	2 pax	4 pax	6 pax	8 pax	10 pax
LOW RATE PROVISIONING			35,00 €	32,00 €	30,00 €
Prix par personne et par jour / Daily price per person					

EXEMPLE DE MENU SERVI A BORD / TYPE OF MENU PROPOSED ON BOARD

PETIT DEJEUNER BREAKFAST	Pain - beurre - confiture - jus de fruit - café ou thé Bread - butter - jam - juice - coffee or tea
DEJEUNER LUNCH	Buffet varié avec crudités, toasts, divers petits plats froids, fromage, eau minérale Snack with salads, toasts, various cold deashes, cheese, mineral water
DINER DINNER	Entrée (crudité ou charcuterie) Plat du Jour (repas en sauce, pates) Grillade, Vin 16cl Appetizer (salad or cold cut) Special day (stew, pasta) BBQ, 16cl of wine
GARNITURES	Riz, pates, purée, salade Rice, pasta, mushed patatoes, salad
BAR SERVIS SEULEMENT PDT LES REPAS / SERVICE ONLY DURING MEAL TIME	Rhum blanc pour apéritif avec citron ou jus de fruits, bières, sodas White rum for punch lime ou juice, beers and sodas.

MENU TOURISTIQUE	2 pax	4 pax	6 pax	8 pax	10 pax
SAILOR'S PROVISIONING		60,00 €	50,00 €	45,00 €	40,00 €
Prix par personne et par jour / Daily price per person					

EXEMPLE DE MENU SERVI A BORD / TYPE OF MENU PROPOSED ON BOARD

PETIT DEJEUNER BREAKFAST	Pain - beurre - confiture - œufs - bacon - jus de fruit - café - thé Bread - butter - jam - eggs - bacon - juice - coffee - tea
DEJEUNER LUNCH	Buffet varié enrichi par poissons fumés, charcuterie, viande froide, vin 16cl Snack various with smoked fish, charcuterie, cold meats, cheese, 0.16l wine
DINER DINNER	Entrée du jour, plat du jour variés, desserts 16cl de vin Special daily appetizer and various dishes - desert - 16cl of wine
GARNITURES	Pates fraiches, pommes sautées etc Fresh pasta, broiled patatoes, etc..
BAR SERVIS SEULEMENT PDT LES REPAS / SERVICE ONLY DURING MEAL TIME	Vin, apéritifs divers, rhum blanc, bières, sodas, jus de fruit, eau minérale et pétillante Wine, various booze, white rum, beers, sodas, juices, mineral and sparkling water

MENU GASTRONOMIQUE	2 pax	4 pax	6 pax	8 pax	10 pax
GOURMET PROVISIONING	150,00 €	135,00 €	125,00 €	120,00 €	110,00 €
Equipage +25%	Prix par personne et par jour / Daily price per person				Crew +25%

EXEMPLE DE MENU SERVI A BORD / TYPE OF MENU PROPOSED ON BOARD

PETIT DEJEUNER BREAKFAST	Différents petits pains, beurre, confitures, céréales, yaourt, œufs, bacon, fruits frais, etc Various small breads, butter, jam, cereales, yoghurt, eggs, bacon, fresh fruits, and more
DEJEUNER LUNCH	Buffet avec tarama, caviar d'aubergine, charcuterie fine, poissons fumés, etc.. Snack with tarama, eggs-plant caviar, finest charcuterie, smoked fish, etc..
DINER DINNER	Rumsteak, gigots, canard, poissons, foie-gras, caviar (en option), champagne, vin Steaks, lamb, duck, fish, paté, caviar (in option), champagne, french wines...
GARNITURES	Suivant le marché du chef Fresh Market products. Chief's choice.
BAR ALL DAY	Vins, apéritifs divers, whisky, cognac, vieux rhum, champagne, bières, sodas, etc.. Wine, various booze, scotch, cognac, old rum, champagne, beers, sodas, etc..

Cette liste peut-être ajustée à la demande des clients. Ces formules sont valables uniquement avec une hôtesse à bord. Sans hôtesse, les clients s'occuperont de la cuisine. Le skipper n'a pas l'obligation de partager les taches ménagères mais son repas doit être pris en charge. Une liste d'approvisionnement à la carte est disponible sur demande, et la livraison se fera directement à bord le jour d'arrivée des clients.

This list can be suited to the guest's request. This formulas are possible only with a hostess-cook on board Without hostess, the guests has to cook them-self. The skipper dont participe to the homework but his food is at the guest charge. A provisioning list à la carte is available on request, delivered in the same day of arrival.

Pour les menus gastronomiques, le coût de l'équipage est majoré de 25% du tarif publique.

30% de supplément pour la période du 20/12/09 au 06/01/10

Public	La journée	Daily	Semaine	Weekly	Gastronomic	Journée Daily	Semaine/week
SKIPPER	160,00 €		1 120,00 €		25%	200,00 €	1 400,00 €
HOTESSE	120,00 €		840,00 €		25%	150,00 €	1 050,00 €